

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Abon merupakan produk olahan daging yang diawetkan terbuat dari daging sapi, ikan, dan ayam. Abon menjadi lauk karena termasuk makanan ringan atau siap saji. Tekstur abon yaitu, berserat, kering dan rasanya manis gurih. Abon yang sering dijumpai di masyarakat biasanya adalah abon yang terbuat dari daging sapi. Abon ikan diolah dengan cara pengukusan, penggilingan, dan penggorengan. Metode tersebut berupaya untuk menaikkan tekstur agar masa simpan bisa lebih lama (Panjaitan, Telaumbanua and Siswanto, 2019).

Produk abon sapi merupakan salah satu olahan makanan kering dari segi rasa digemari oleh anak-anak hingga orang dewasa. Macam-macam bahan dasar pembuatan abon dapat menggunakan bahan seperti daging sapi, daging ikan, daging ayam, bahkan menggunakan pepaya muda. Abon sapi menggunakan bahan dasar yang cukup mahal, hingga banyak masyarakat yang kurang memilih abon sapi. Oleh karena itu, perlunya pengembangan abon dengan berbagai bahan dasar selain daging sapi. (Rizka *dkk.*, 2022).

Salah satu sumber protein hewani dan dapat dijadikan sebagai bahan dasar abon adalah ikan. Ikan yang sering dijumpai di Indonesia dengan harga terjangkau adalah ikan kembung memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu dalam 100 gram daging ikan mengandung protein 21,3 gram, lemak 3,4 gram, karbohidrat 2,2 gram dan untuk BDD mencapai 80%. Jika dibandingkan dengan ikan patin memiliki kadar protein 17,0 gram, ikan gabus memiliki kadar protein 16,2 gram, ikan mas memiliki kadar protein sebesar 16,0 gram. Berdasarkan data yang diketahui ikan kembung lebih unggul kadar protein dari ikan lainnya (Mahmud *dkk.*, 2018). Ikan kembung biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk digoreng, dibakar, atau dimasak menjadi kuah santan. variasi produk olahan ikan kembung sangat bervariasi salah satu

contoh yaitu abon ikan kembung, dengan pengolahan abon ikan kembung menjadi inovasi yang dapat meningkatkan nilai tambah untuk masyarakat (Fitrianti *dkk.*, 2021).

Nelayan mendapatkan ikan cukup melimpah di Indonesia, maka dilakukan proses pengolahan untuk memperpanjang masa simpan. Salah satu upaya yang dilakukan adalah pembuatan abon ikan kembung. Proses pengolahan abon ikan yang benar akan menghasilkan produk abon ikan dengan kualitas optimal, proses pengolahan abon ikan adalah marinasi ikan supaya tidak berbau amis, pengukusan, penyuwiran, penumisan bumbu, pengukusan dilakukan supaya kondisi bahan baku lebih mudah disuwir supaya menjadi serat halus, suhu pengukusan hanya sampai titik didih saja karena dapat merusak tekstur bahan dan akan terjadi penurunan bahan makanan. Selanjutnya ada tahap penyaringan daging yang sudah disuwir supaya kandungan air dalam daging ikan sudah berkurang (Jasila and Zahro, 2015). Pengolahan abon ada metode pengorengan, penggorengan sangat penting karena akan mempengaruhi karakteristik, dan organoleptik dari produk abon ikan tersebut. Metode penggorengan akan mempengaruhi masa simpan yang lebih lama (Mukrimaa *dkk.*, 2016).

Penggorengan merupakan suatu metode pemasakan yang menggunakan minyak untuk media penghantar panas, metode penggorengan terdapat beberapa macam yaitu *deep frying*, *pan frying*. Pembuatan abon umumnya menggunakan metode *deep frying*. metode *deep frying* merupakan metode penggorengan yang menggunakan minyak yang banyak dan waktu yang digunakan lebih cepat. Selain menggunakan metode *deep frying*, menggunakan metode *pan frying* adalah alternatif yang dapat digunakan supaya mengurangi minyak dalam metode penggorengan. Hal ini dikarenakan metode *pan frying* hanya menggunakan minyak yang lebih sedikit namun waktu yang digunakan cukup lama. Metode *deep frying* lebih menurunkan kandungan protein pada abon daripada Metode *pan frying* (Masahid *dkk.*, 2022).

Metode *pan frying* bertujuan untuk memperoleh bahan pangan agar mempunyai aroma dan rasa yang menarik. Banyaknya minyak yang digunakan lebih kurang 10 ml atau cukup untuk mengalasi alat penggorengan sehingga bahan yang digoreng tidak melekat pada alatnya. Abon ikan nila merah nilai aroma dan rasa sampai dengan penyimpanan produk selama lima belas hari lebih rendah bila dibandingkan dengan abon yang diproses dengan metode *pan frying*. Abon yang sudah disimpan disuhu ruang dengan metode *pan frying* mempunyai mutu lebih baik dan belum tengik. (Masahid *dkk.*, 2022)

Abon ikan akan mengalami penurunan mutu akibat kimia dan fisika yang terjadi selama penyimpanan. Selama penyimpanan produk pangan yang mengandung air akan mengalami proses ketengikan. Kerusakan abon ikan akan memperngaruhi umur simpan abon. Suhu penyimpanan yang tinggi akan mempercepat terjadinya proses kerusakan lemak. pada suhu 30 °C produk abon ikan cakalan mampu bertahan selama 222 hari/7,4 bulan, sedangkan pada suhu 40 °C 196 hari/6,5 bulan, dan suhu 50 °C selama 175 hari/5,8 bulan. Penggunaan kemasan alumunium foil direkomendasikan untuk produk abon ikan cakalang dengan suhu 30 °C supaya memperpanjang masa simpan produk (Sujuliyani *dkk.*, 2021).

Ikan kembung sering diolah seperti digoreng, dibakar, dan di kuah santan. Ikan kembung memiliki masa simpan yang pendek , dengan pengolahan abon ikan kembung akan menjadi nilai tambah dan bernilai gizi yang tinggi untuk masyarakat. Abon ikan memiliki tekstur berserat, kering dan rasanya manis gurih. Abon ikan kembung dapat disimpan dengan waktu yang lama karena proses penggorengan hingga kering. Berdasarkan penelitian diatas peneliti tertarik dengan meneliti uji mutu kimia dan uji mutu organoleptik abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying* dan *deep frying*.

B. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan penelitian,“Bagaimana Uji Mutu Kimia Dan Uji Mutu Organoleptik Abon Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Pada Proses *Pan frying dan deep frying.*”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum
 - a. Untuk mengetahui mutu kimia dari abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying dan deep frying.*
 - b. Untuk mengetahui uji mutu organoleptik yang dibandingkan dengan standart SNI dari abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying dan deep frying.*
2. Tujuan khusus
 - a. Mendeskripsikan kadar air pada abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying dan deep frying.*
 - b. Mendeskripsikan kadar abu pada abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying dan deep frying.*
 - c. Mendeskripsikan uji mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur pada abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying dan deep frying* yang dibandingkan dengn SNI

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Peneliti dapat mengetahui perbedaan mutu abon yang digoreng dengan cara *pan frying* dan penggorengan *deep frying* yang terdapat di dalam produk tersebut. Dengan menggunakan pangan lokal yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dapat digunakan sebagai alternatif dalam pemenuhan kebutuhan zat gizi.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan mampu menjadi bahan referensi tentang pemanfaatan produk berbahan pangan lokal pada penelitian selanjutnya dapat memberikan dampak positif bagi universitas terutama prodi gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat membantu masyarakat umum dalam memperoleh produk makanan sebagai lauk-pauk yang bernilai gizi tinggi dan dapat di aplikasikan di masyarakat sebagai pengolahan abon yang baik dan benar.