

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan bandeng dikonsumsi sebagai ikan berprotein tinggi, rendah lemak, dan memiliki kandungan gizi yang sangat baik. Adapun nilai gizi ikan bandeng per 100 gram berat ikan terdapat 129 kkal energi, 20,5 gram protein, 4,8 gram lemak, 150 gram fosfor, 20 gram kalsium, 2 mg zat besi, 150 SI vitamin A, 0,05 gram vitamin B1 dan 74 gram air. Ikan bandeng memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan jenis ikan lainnya seperti gabus, ikan patin, dan ikan lele. Selain itu, ikan bandeng juga disukai karena rasanya gurih, rasa dagingnya netral (tidak asin seperti ikan laut), dan strukturnya padat dengan duri-duri halus (Saparinto, 2006 dalam Janif, 2015).

Salah satu jenis pengolahan ikan adalah dengan pengasapan, tujuan dari pengasapan adalah untuk menurunkan kadar air dalam daging ikan agar lebih awet dan mempertahankan kadar gizi (proksimat) yang terkandung dalam daging ikan asap (Bora & Bele, 2019). Lamanya pengasapan merupakan faktor penting dalam turunnya kadar air yang terdapat pada ikan. Selain itu, kandungan zat fenol yang terdapat pada asap selama proses pengasapan dapat meningkatkan daya awet dan juga berperan dalam memberikan cita rasa, warna, tekstur dan aroma yang khas pada ikan asap (Isamu *et al.*, 2012 dalam Setiawan *et al.*, 2022). Produk hasil pengasapan panas umumnya disukai konsumen tetapi memiliki daya awet yang rendah. Pada penelitian yang dilakukan (Ratna *et al.*, 2011) menunjukkan bahwa secara umum kadar protein (20% sebelum diasap) ikan asap meningkat dengan dilakukannya pengasapan. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Wibowo 1995 dalam Ratna *et al.*, 2011), dengan susutnya air maka kadar protein dan lemak akan meningkat. Setiap perubahan nilai gizi terjadi akibat dehidrasi, diduga berlangsung dibawah kondisi pengasapan. Sehingga kemungkinan proses pengasapan dapat menghasilkan perubahan tambahan dalam nilai gizi produk yang diasap. Namun, penelitian yang dilakukan oleh (Kaparang *et al.*, 2013) menunjukkan kadar air ikan tandipang asap kering selama penyimpanan dari 20 hari ke 40 hari cenderung meningkat. Kelembaban yang tinggi di dalam ruangan

dapat menyebabkan produk menyerap air. Nilai mutu ikan asap dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk dapat dipengaruhi oleh peningkatan kadar air ini.

Dikalangan masyarakat saat ini dapat dengan mudah ditemui olahan ikan asap. Salah satunya adalah olahan bandeng asap tanpa duri yang diproduksi oleh salah home industri yang berada di Desa Lumpur, Kabupaten Gresik. Home industri ini juga salah satu pelopor bandeng asap tanpa duri yang produknya dijadikan oleh-oleh khas kabupaten Gresik. Proses pengasapan yang dilakukan tergolong tradisional sehingga memungkinkan terjadinya kerusakan mutu pada produk bandeng asap. Penelitian dilakukan untuk mengetahui perubahan nilai gizi ikan bandeng asap selama penyimpanan yang dibuat dengan lama pengasapan yang berbeda yaitu dengan pengujian sifat kimia kadar air dan kadar protein serta uji sensoris bandeng asap tanpa duri.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama pengasapan dan penyimpanan terhadap sifat kimia bandeng asap?
2. Bagaimana pengaruh lama pengasapan dan penyimpanan terhadap sifat sensoris bandeng asap?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan dan penyimpanan terhadap sifat kimia bandeng asap.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan dan penyimpanan terhadap sifat sensoris bandeng asap.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan tambahan informasi mengenai perubahan mutu bandeng asap selama penyimpanan.
2. Dapat menambah informasi mengenai proses pembuatan bandeng asap.