

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) adalah spesies ikan yang populer di Indonesia. Ikan ini banyak digemari dikarenakan rasanya yang enak dan ekonomis. Selain itu, ikan nila merupakan jenis ikan yang kaya akan zat gizi terutama protein. Setiawan dkk., (2020) menyatakan bahwa tiap 100 g ikan nila mengandung kadar abu 6,80%, lemak 7,01%, dan protein 43,76%. Karena kandungan proteinnya yang tinggi, ikan nila termasuk bahan pangan yang sensitif terhadap pembusukan (*perishable food*). Kadar air yang tinggi pada ikan ini juga berperan sebagai penyebab utama kerusakan jaringan akibat aktivitas mikroba melalui proses metabolisme (Yusyaf dkk., 2024). Diversifikasi olahan ikan nila menjadi krusial untuk meningkatkan masa simpan, nilai tambah dan daya tarik produk perikanan. Salah satu inovasi olahan yang menarik adalah ikan nila bumbu asem-asem. Hidangan asem-asem dikenal dengan cita rasa segar perpaduan gurih, manis, pedas, dan asam yang berasal dari bumbu-bumbu alami seperti belimbing wuluh, tomat, cabai, dan rempah lainnya. Kombinasi rasa ini tidak hanya menggugah selera tetapi juga berpotensi memberikan manfaat kesehatan dari bahan-bahan rempah yang digunakan.

Belimbing wuluh yang juga disebut belimbing sayur, memiliki rasa asam yang segar dan tajam. Dalam belimbing wuluh terdapat beberapa macam asam organik seperti asam oksalat, asetat, sitrat, laktat, dan asam format (Syafrijal., 2017). Kandungan kimia khususnya asam sitrat pada belimbing wuluh membuat buah ini kaya akan manfaat. Yusuf dkk., (2021) menyatakan per 100 gram buah belimbing wuluh terkandung senyawa asam sitrat 44,6 mg, asam asetat 1,9 mg, dan asam askorbat (Vitamin C) sebanyak 9 mg. Rasa asam yang terdapat pada belimbing wuluh sangat cocok untuk memberikan cita rasa khas pada ikan bumbu asem asem yang mengedepankan rasa asam sebagai salah satu elemen utama. Selain itu, penambahan belimbing wuluh juga dapat menambah aroma segar yang menjadikannya lebih menggugah selera. Namun, masalah utama dalam

pemanfaatan buah ini adalah ketersediaannya yang terbatas di pasaran dan mudah mengalami kerusakan (Fitri dkk., 2017) sehingga diperlukan adanya pengolahan lebih lanjut agar buah ini dapat dimanfaatkan dengan baik tanpa mengurangi manfaat yang terkandung, mudah disimpan, dan selalu tersedia sepanjang tahun. Pengolahan lanjut yang dapat dilakukan yakni mengubahnya menjadi sirup. Sirup buah merupakan larutan gula dan ekstrak buah yang rasa dan aromanya ditentukan oleh buah segar yang digunakan (Suliasih dkk., 2016). Buah yang biasanya digunakan adalah buah yang memiliki aroma kuat dengan rasa yang khas. Pemanfaatan belimbing wuluh sebagai bahan baku pembuatan sirup memiliki potensi yang besar, baik dari segi cita rasa maupun nilai gizi.

Sirup belimbing wuluh dapat digunakan sebagai alternatif pengganti buah segar dalam berbagai jenis makanan seperti ikan bumbu asem asem guna meningkatkan cita rasa dan memberikan rasa asam segar. Studi ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan sirup belimbing wuluh terhadap mutu kimia dan organoleptik pada ikan nila bumbu asem asem serta untuk mengeksplorasi potensi belimbing wuluh yang mudah didapatkan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat berpotensi meningkatkan keberagaman produk olahan berbasis bahan pangan lokal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari pemaparan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan sirup belimbing wuluh pada mutu kimia ikan nila bumbu asem asem?
2. Bagaimana pengaruh penambahan sirup belimbing wuluh pada sifat organoleptik ikan nila bumbu asem asem?
3. Berapakah konsentrasi sirup belimbing wuluh yang menghasilkan ikan nila bumbu asem asem terbaik?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penambahan sirup belimbing wuluh pada mutu kimia ikan nila bumbu asem asem.
2. Mengetahui pengaruh penambahan sirup belimbing wuluh pada sifat organoleptik ikan nila bumbu asem asem.
3. Mengetahui konsentrasi penambahan sirup belimbing wuluh yang menghasilkan ikan nila bumbu asem asem terbaik.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini yaitu:

1. Diversifikasi belimbing wuluh menjadi produk sirup.
2. Memberikan informasi konsentrasi terbaik dari ikan nila bumbu asem asem dengan penambahan sirup belimbing wuluh.
3. Meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal.