

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produk sarden kaleng merupakan salah satu hasil olahan perikanan yang memiliki nilai gizi tinggi, praktis, dan ekonomis, sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Namun, kualitas produk sarden dapat berubah selama penyimpanan, baik dalam hal nilai gizi maupun karakteristik fisik, seperti tekstur. Salah satu komponen penting dalam sarden adalah kandungan protein, yang berkontribusi terhadap nilai gizi produk. Selama penyimpanan, protein dapat mengalami penurunan akibat berbagai proses kimiawi, termasuk aktivitas enzimatik dan reaksi Maillard. Penurunan protein ini tidak hanya mengurangi nilai gizi produk, tetapi juga memengaruhi teksturnya (Suhaili, 2020).

Protein merupakan salah satu zat gizi makro yang sangat penting bagi tubuh manusia. Zat ini berfungsi sebagai komponen struktural utama dalam pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta berperan dalam regulasi proses metabolisme, sistem imun, dan sintesis enzim maupun hormon. Produk hasil perikanan, seperti sarden, merupakan salah satu sumber protein hewani berkualitas tinggi yang banyak dikonsumsi karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan mudah dicerna (Putri & Nugraha, 2022). Selama penyimpanan kandungan protein dalam produk sarden kaleng berpotensi menurun akibat berbagai reaksi biokimia, seperti penurunan protein, reaksi Maillard, dan oksidasi. Perubahan ini tidak hanya berdampak pada nilai gizi produk, tetapi juga dapat memengaruhi sifat tekstur dan pH yang merupakan parameter penting dalam menjaga mutu dan keamanan pangan.

Tekstur produk sarden juga sangat penting dalam menentukan penerimaan konsumen. Perubahan tekstur biasanya terjadi akibat interaksi antara protein, lemak, dan air selama penyimpanan. Faktor seperti suhu, kelembaban, dan waktu penyimpanan berkontribusi signifikan terhadap laju perubahan ini. Lama penyimpanan dapat menyebabkan produk sarden menjadi lebih lunak atau bahkan kehilangan struktur, yang berdampak negatif pada kualitas organoleptik (Intania, 2020).

Selain faktor penyimpanan, perbedaan antar merek produk sarden juga dapat mempengaruhi kualitas produk akhir. Setiap merek memiliki formulasi, jenis bahan baku, dan metode pengolahan yang berbeda, seperti variasi dalam penggunaan saus, bahan pengikat tekstur, serta proses sterilisasi yang digunakan. Perbedaan ini berpotensi menyebabkan variasi kadar protein, pH, dan tekstur, meskipun disimpan dalam kondisi yang sama. Oleh karena itu, dalam penelitian ini, merek dijadikan sebagai salah satu faktor pembanding, untuk melihat sejauh mana pengaruh karakteristik produk antar merek terhadap stabilitas kualitas selama penyimpanan. kemudian menganalisa kandungan protein dan perubahan tekstur pada sarden untuk memastikan produk tetap berkualitas tinggi selama masa edarnya. penelitian ini juga dapat memberikan informasi mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas produk.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh merk dan kode produksi terhadap kandungan protein pada berbagai macam produk sarden?
2. Bagaimana pengaruh merk dan kode produksi terhadap tekstur pada berbagai macam produk sarden?
3. Bagaimana Pengaruh merk dan kode produksi terhadap uji pH pada berbagai macam produk sarden?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

1. Menganalisis pengaruh merk dan kode produksi terhadap kandungan protein pada berbagai macam produk sarden.
2. Menganalisis pengaruh merk dan kode produksi terhadap tekstur pada berbagai macam produk sarden.
3. Menganalisis pengaruh merk dan kode produksi terhadap uji pH pada berbagai macam produk sarden.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah

1. Memberikan informasi ilmiah tentang pengaruh merk dan kode produksi terhadap kualitas produk sarden.
2. Membantu produsen dalam meningkatkan pengelolaan penyimpanan untuk mempertahankan kualitas produk.