

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sarden kaleng merupakan produk makanan ikan yang diawetkan dan berbahan dasar ikan sarden (*Sardinella sp*) atau ikan kecil lainnya yang sesuai dengan spesifikasi pengalengan sarden. Pengalengan sarden menggunakan kemasan hermetis, dengan kata lain hermetis adalah penutupan kaleng sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, kerusakan oksidasi maupun perubahan cita rasa (Risnawati *et al.*, 2016). Pengalengan pada awalnya bertujuan untuk kepraktisan dan menambah tingkat keawetan makanan. Karena produk kalengan telah melewati proses pemasakan pada tahap pembuatannya. Selain itu, produk kalengan memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan makanan yang masih segar.

Nutrisi pada sarden kaleng relatif stabil dalam jangka waktu panjang karena proses sterilisasi suhu tinggi dan pengemasan kedap udara yang menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan oksidasi. Beberapa zat gizi seperti **vitamin B1, B6, vitamin C, dan** protein dapat mengalami degradasi seiring waktu, terutama jika produk disimpan pada suhu tinggi atau terkena sinar matahari langsung. Selain itu, selama penyimpanan jangka panjang, dapat terjadi **reaksi oksidasi lemak** yang mengurangi kualitas asam lemak esensial, serta **reaksi Maillard** yang menurunkan kadar protein. Menurut Alfian *et al.*, (2022), pemanasan pada sarden kaleng perlu diperhatikan, karena pemanasan menjadi salah satu faktor turunnya kandungan nutrisi.

Di lingkungan masyarakat masih banyak yang menganggap sarden kaleng adalah bahan mentah yang harus / perlu di masak atau dipanaskan kembali. Ada banyak cara yang biasa digunakan untuk memasak atau memanaskan kembali sarden kaleng tersebut seperti menggunakan *microwave*, dan kompor. Hal ini dapat mengakibatkan perubahan terhadap kandungan protein dan keadaan fisik dari produk sarden kaleng itu sendiri.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa perubahan yang terjadi terhadap sarden kaleng oleh perbedaan metode pemanasan untuk produk sarden kaleng

agar tidak merusak kandungan protein dan keadaan fisiknya terutama tekstur. Penelitian ini dilakukan dengan memanaskan kembali produk sarden yang memiliki suhu berbeda lalu di uji kandungan protein dan tekstur. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang suhu optimal penyajian produk sarden kaleng.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh metode pemanasan terhadap kandungan protein sarden kaleng?
2. Berapa suhu terbaik penyajian produk sarden kaleng agar tidak merusak kandungan protein dan keadaan fisik terutama tekstur?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui pengaruh metode pemanasan terhadap kandungan protein sarden kaleng.
2. Untuk mengetahui suhu terbaik pemanasan produk sarden kaleng yang tidak dapat merusak kandungan protein dan keadaan fisik utamanya tekstur.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah:

1. Memberikan informasi metode pemanasan yang tepat terhadap kandungan protein dan keadaan fisik utamanya tekstur produk sarden kaleng.
2. Memberikan informasi suhu pemanasan yang tepat dengan *microwave* dan kompor terhadap sarden yang tidak dapat merusak kandungan protein dan tekstur
3. Memberikan informasi penyajian produk sarden kaleng yang terbaik.