

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani utama dalam menu konsumsi sehari-hari. Protein mempunyai fungsi yang sangat penting bagi tubuh diantaranya sebagai komponen pertumbuhan dan pemelihara jaringan tubuh, sebagai pengatur kelangsungan proses dalam tubuh, dan sumber energi terakhir jika keperluannya tidak dapat dipenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Apabila seseorang kekurangan protein akan mengakibatkan proses metabolisme tidak normal. Menurut Karyadi (1991), ikan merupakan sebagai salah satu sumber daya laut yang mempunyai protein tinggi dan mutu cerna susunan asam amino esensialnya cukup baik yang diperlukan untuk pertumbuhan dan kecerdasan anak, mengandung vitamin A dan B, omega 3 dan omega 6 serta mengandung faktor anti-oksidan yang melindungi asam lemak tak jenuh dari oksidasi sebelum dan sesudah proses pencernaan.

Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Hal ini dapat terjadi karena susunan (komposisi) ikan seperti kandungan air yang tinggi dan kondisi lingkungan yang memungkinkan sebagai tempat pertumbuhan mikroba pembusuk. Kondisi lingkungan tersebut meliputi suhu, pH, oksigen, kadar air, waktu simpan dan kondisi kebersihan sarana dan prasarana. Mudah-mudahan kerusakan ikan tersebut menjadi kendala bagi penjual di pasaran. Oleh karena itu perlu upaya untuk mengawetkan bahan makanan tersebut sehingga dapat diterima oleh konsumen dalam keadaan yang masih layak dikonsumsi.

Penggunaan bahan kimia sebagai pengawetan sangat tidak dianjurkan karena sangat berbahaya bagi kesehatan tubuh. Mengingat penggunaan bahan kimia berbahaya bagi kesehatan, maka perlu adanya bahan yang tidak berbahaya bagi kesehatan, yaitu bahan alami. Bahan alami merupakan salah satu alternatif untuk mempertahankan kondisi ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan beberapa aktivitas bakteri pembusuk yang ada pada tubuh ikan. Saat ini telah diketahui bahwa bahan – bahan alami tersebut mengandung

bioaktif yang memiliki potensi untuk menghambat aktivitas bakteri. Wiryawan, Suharti dan Bintang, (2005) menyatakan bawang putih (*Allium sativum* Linn.) dapat dimanfaatkan untuk menghentikan aktivitas bakteri.

Bawang putih (*Allium sativum* Linn.) mengandung senyawa antimikroba yang telah banyak digunakan oleh masyarakat. Bawang putih mengandung bioaktif seperti karbohidrat, protein, sterol, saponin, alkaloid, flavonoid, dan triterpenoid (Savitri 2004). Menurut Sholikhah (2009), senyawa kimia yang berperan sebagai senyawa antibakteri didalam bawang putih berupa alisin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah penggunaan sari bawang putih (*Allium sativum* Linn.) dapat mempertahankan mutu kesegaran ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)?
2. Berapakah konsentrasi sari bawang putih (*Allium sativum* Linn.) yang efektif sehingga dapat mempertahankan mutu kesegaran pada ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui efektivitas penggunaan sari bawang putih (*Allium sativum* Linn.) untuk mempertahankan mutu kesegaran pada ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*).
2. Mengetahui konsentrasi sari bawang putih (*Allium sativum* Linn.) yang efektif untuk mempertahankan mutu kesegaran pada ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dipaparkan, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi bagi masyarakat dan penjual ikan tentang manfaat penggunaan sari bawang putih (*Allium sativum* Linn.) sebagai bahan untuk mempertahankan mutu pada ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*).
2. Menambah ilmu dan wawasan bagi penulis tentang penggunaan sari bawang putih (*Allium sativum* Linn.) sebagai bahan untuk mempertahankan mutu pada ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*).