

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bonggolan ikan bandeng merupakan produk olahan tradisional yang telah lama dikenal di masyarakat Kabupaten Gresik. Produk ini dibuat dengan menggunakan daging ikan bandeng yang dipisahkan dari duri dan tulangnya, kemudian dibumbui dan dibentuk menjadi lonjong. Cita rasa yang khas dan tekstur yang kenyal membuat bonggolan ikan bandeng menjadi produk yang digemari sebagai lauk pauk maupun camilan. Bonggolan ikan bandeng juga memiliki potensi sebagai produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha perikanan (Munir Rachman, 2022).

Bonggolan ikan bandeng menghadapi kendala dalam hal daya simpan. Produk ini hanya mampu bertahan selama kurang lebih 4 hari pada suhu ruang. Masa simpan yang singkat ini disebabkan karakteristik ikan bandeng sebagai bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) dengan kandungan air dan protein yang tinggi, sehingga sangat rentan terhadap kerusakan mikrobiologis, kimiawi, dan enzimatis. Aktivitas mikroorganisme pembusuk seperti bakteri, kapang, dan khamir dapat berkembang dengan cepat pada produk olahan ikan, terutama jika tidak ditangani dengan metode pengawetan yang tepat (Rabiatul, 2023).

Pendeknya masa simpan ini menimbulkan dampak yang nyata bagi para pelaku usaha. Bonggolan yang tidak terjual dalam waktu 4 hari akan mengalami perubahan warna menjadi kusam, timbul aroma asam atau busuk, tekstur yang berlendir, serta munculnya pertumbuhan kapang yang terlihat secara kasat mata. Kondisi ini tidak hanya menyebabkan kerugian ekonomi akibat produk terbuang, tetapi juga berpotensi membahayakan konsumen apabila produk yang telah rusak secara tidak sadar tetap dikonsumsi (Riandi et al., 2023; Sirait, 2024). Selain itu, jangkauan distribusi bonggolan ikan bandeng menjadi sangat terbatas karena produk harus segera habis terjual di sekitar lokasi produksi, sehingga peluang untuk memasarkan produk ke luar daerah menjadi terhambat. Kondisi ini menjadi penghalang utama bagi berkembangnya usaha bonggolan ikan bandeng sebagai produk unggulan daerah berskala lebih luas.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan metode pengawetan yang efektif namun tetap mempertahankan kualitas sensori dan nilai gizi produk. Salah satu teknologi pengawetan pangan yang mampu memperpanjang masa simpan adalah sterilisasi. Proses sterilisasi merupakan perlakuan termal yang bertujuan untuk membunuh seluruh mikroorganisme patogen dan pembusuk serta menginaktivasi enzim yang dapat menyebabkan kerusakan pangan (Waziroh, 2017).

Waktu sterilisasi merupakan salah satu parameter kritis dalam proses pengawetan pangan. Waktu sterilisasi yang terlalu singkat juga dapat menyebabkan mikroorganisme patogen dan pembusuk tidak mati sempurna, sehingga produk masih rentan mengalami kerusakan dan masa simpannya tidak optimal. Sebaliknya, waktu sterilisasi yang terlalu lama dapat menyebabkan kerusakan berlebihan pada tekstur, warna, aroma, dan nilai gizi produk, terutama degradasi protein dan vitamin yang sensitif terhadap panas (Ningrum et al., 2021). Penentuan waktu sterilisasi yang optimal menjadi sangat penting untuk menghasilkan produk bonggolan ikan bandeng yang memiliki masa simpan panjang namun tetap mempertahankan kualitas sensori dan nutrisi yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka terdapat beberapa hal yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini, antara lain:

1. Apakah waktu sterilisasi berpengaruh terhadap sifat karakteristik bonggolan ikan bandeng?
2. Apakah masa simpan berpengaruh terhadap sifat karakteristik bonggolan ikan bandeng?
3. Perlakuan manakah yang menghasilkan bonggolan ikan bandeng dengan mutu yang baik?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh waktu sterilisasi terhadap sifat karakteristik bonggolan ikan bandeng.
2. Mengetahui pengaruh masa simpan terhadap sifat karakteristik bonggolan ikan bandeng.
3. Mencari waktu sterilisasi dan masa simpan yang baik terhadap sifat karakteristik bonggolan ikan bandeng.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi waktu sterilisasi dan masa simpan terbaik untuk produk bonggolan ikan bandeng terhadap karakteristik.