

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan suatu negara yang mempunyai potensi besar terhadap sektor perikanan. Menurut Ferinaldy dalam (Florensia, dkk., 2012) pengolahan produk perikanan di Indonesia setiap tahun mencapai 12 juta ton pada pertumbuhan 9,5%. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu produk perikanan unggulan yang mudah dibudidayakan di perairan Indonesia. Ikan bandeng (*Chanos chanos*) tergolong ikan yang tinggi akan kandungan protein dan rendah lemak, selain itu ikan bandeng memiliki rasa gurih namun tidak asin dan enak.

Komposisi kandungan zat gizi dalam 100 gram ikan bandeng mengandung air 76%, lemak 4,5%, protein 17%, mineral 2,52%, dan vitamin 4,5% (Florensia, dkk., 2012). Ikan bandeng memiliki kadar air yang relatif tinggi dan bersifat mudah rusak (*perishable*). Saat ini pengolahan ikan bandeng di Indonesia masih terbatas sehingga perlu adanya upaya penanganan yang tepat untuk mencegah kerusakan pada ikan bandeng, selain itu penanganan ikan bandeng yang tepat juga dapat menambah nilai ekonomis dari ikan bandeng. Salah satu upaya *diversifikasi* pada komoditas ikan bandeng yaitu dengan cara pengolahan ikan bandeng menjadi produk pangan siap saji seperti sosis.

Menurut Prayetno *et al*, dalam (Ningsih, 2017), sosis ialah olahan yang dibuat dari bahan dasar daging giling yang kemudian dibentuk melalui proses *restrukturisasi* dengan penambahan bahan tambahan pangan (BTP). Produk olahan daging segar didefinisikan sebagai suatu *modifikasi* dari sifat daging segar melalui beberapa tahapan pengolahan seperti penggilingan, pencacahan, penambahan bahan penyedap, dan pengolahan panas.

Sosis dibuat dalam beberapa tahapan pengolahan salah satunya yaitu proses *curing*. *Curing* didefinisikan sebagai suatu upaya dalam pengendalian kerusakan, *palatabilitas* dan keamanan dari olahan bahan pangan hewani (Saputro, 2016). Proses *curing* menggunakan bahan tambahan garam dapur (NaCl) dan nitrit (NO₂) yang merupakan bentuk reduksi dari nitrat, (Na₃⁻) sebagai salah satu bahan

tambahan pangan (BTP) yang ditambahkan dalam olahan produk pangan sebagai bahan pengawet.

Penggunaan natrium nitrit sintetis dalam *curing* konvensional diketahui berdampak negatif terhadap kesehatan tubuh, selain itu penggunaan nitrit yang berlebihan akan menyebabkan *defisiensi* oksigen dalam darah yang disebabkan karena terjadinya suatu pembentukan *methamoglobinia* yang dapat menjadi penyebab sindrom *blue baby* pada bayi (Habibah, 2018). Jika MetHb penderita *Methamoglobinia* melebihi batas 70% maka dapat berdampak pada kematian (Santamaria, 2006). Pengaruh negatif dari penggunaan natrium nitrit sintetis yang berlebihan menjadikan alasan untuk mulai mengurangi dan menerapkan penggunaan bahan *curing* alami yang aman. Penggunaan natrium nitrit dalam bahan pangan organik juga telah dilarang pada oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN, 2002). Sedangkan *PERMENKES* nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 menyatakan bahwa, penggunaan batas kamanan nitrit dalam produksi bahan pangan sebesar 125 mg/kg bahan.

Dalam proses *curing* agensia yang sebenarnya digunakan adalah nitrit akan tetapi pada beberapa produk seperti sosis dan ham menggunakan nitrat sebagai agensia *curing* kering konsentrat dari sayuran segar seperti selada, bayam dan seledri yang mana seledri sering kali digunakan sebagai *agensia curing* alami yang berkontribusi atas kandungan nitrat yang tinggi mencapai 1.500-2.800 ppm (Saputro, 2016). Menurut penelitian dari Siregar (2016), Kadar nitrit yang terkandung dalam beberapa sayuran hijau di antaranya yaitu sayuran bayam mengandung nitrit sebesar 12,1466 mg/kg, pada sayuran selada sebesar 11,6408 mg/kg, pada sayuran kangkung sebesar 11,5072 mg/kg dan pada seledri sebesar 12,2025 mg/kg, sehingga diketahui seledri memiliki kadar nitrit yang relatif tinggi yang efektif jika ditambahkan dalam proses *curing*. Selain kadar nitrit dari seledri yang tinggi penggunaan seledri dinilai memiliki karakteristik rasa dan aroma yang ringan sehingga cocok jika ditambahkan sebagai bahan penambah aroma dan cita rasa dalam produk olahan hewani dibandingkan dengan sayuran hijau lain.

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan suatu *diversifikasi* olahan pangan berbahan dasar ikan bandeng menjadi suatu produk sosis, selain itu juga untuk

mengetahui efektivitas kandungan natrium nitrit (NaNO_2) dalam sayuran seledri (*Apium graveolens*), pada proses *curing* alami yang dapat mempertahankan mutu *organolaptik* dan sifat fisik dari sosis ikan bandeng.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan seledri sebagai agensia *curing* alami terhadap kadar nitrit dan sifat fisik kekenyalan dari sosis ikan bandeng ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan seledri sebagai agensia *curing* alami terhadap sifat organolaptik sosis ikan bandeng ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mempelajari pengaruh penambahan seledri dalam proses *curing* terhadap kadar nitrit dan tingkat kekenyalan dari sosis ikan bandeng.
2. Mempelajari pengaruh penambahan seledri dalam proses *curing* terhadap sifat organolaptik dari sosis ikan bandeng.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui mutu sosis ikan bandeng yang ditambahkan seledri sebagai agen *curing* alami.
2. Menghasilkan suatu produk hasil dari diversifikasi olahan pangan dari ikan bandeng dengan penambahan agensia *curing* alami yang aman.
3. Bagi pembaca dan penulis diharapkan dapat menjadi tambahan wawasan dan pengetahuan dalam bidang teknologi industri pangan yang digunakan untuk membuat produk olahan ikan.