

I PENDAHULUAN

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Latar Belakang Masalah, (2) Identifikasi Masalah, (3) Tujuan Penelitian (4) Manfaat Penelitian, (5) Kerangka Pemikiran, (6) Hipotesa Penelitian, dan (7) Tempat dan Waktu Penelitian.

1.1. Latar Belakang Masalah

Galendo adalah salah satu makanan khas kota Ciamis yang sudah ada sejak tahun 1960. Sejak dahulu Galendo diproduksi secara *Home industry* untuk di konsumsi pribadi dan tidak untuk di perjual belikan. Makanan ini terbuat dari santan kelapa yang diolah dan di padatkan melalui beberapa proses pembuatan, yang tidak semua orang dapat membuat makanan tradisional kota Ciamis tersebut. Pada jaman dahulu, masyarakat desa di kabupaten Ciamis memasak menggunakan minyak klentik, sedangkan untuk ampas dari kelapa yang sudah tidak terpakai bisa di gunakan sebagai pakan ikan. Untuk harga Galendo biasanya berkisar antara Rp10.000 sampai Rp 17.000 untuk semua merek Galendo yang ada di kota Ciamis (Halim, 2010).

Di era globalisasi ini, masyarakat banyak yang belum mengetahui akan kandungan protein yang terkandung di dalam galendo/blondo. Dari kenyataan yang ada galendo biasanya hanya dijadikan pakan ternak, dibuat menjadi pepes atau terkadang langsung dibuang begitu saja. Kandungan protein yang terkandung di dalam galendo cukup tinggi (\pm 40 sampai dengan 60 %), namun apabila galendo langsung didapat dari proses basah dalam pembuatan minyak kelapa, galendotersebut masih mengandung atau terikat oleh minyak / lemak.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan

nutrisi, tinggi protein, dan rendah lemak. Jamur tiram putih mempunyai kemampuan meningkatkan metabolisme dan menurunkan kolesterol. Selain itu, manfaat lain yang dimiliki jamur tiram adalah sebagai antibakterial, dan anti-tumor sehingga jamur tiram juga banyak dimanfaatkan untuk mengobati berbagai macam penyakit mulai dari diabetes, lever, dan lainnya. Jamur tiram juga sangat baik dikonsumsi terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan pencernaan. Selain serat, setiap 100 g jamur kering juga mengandung protein 10,5 sampai dengan 30,4%, lemak 1,7 sampai dengan 2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7 sampai dengan 4,9 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367 (Puspitasari, 2014).

Ikan mengandung senyawa sangat berguna bagi manusia karena mengandung protein dalam bentuk asam-asam amino essensial 10 sampai dengan 19%, lemak dalam bentuk asam lemak tidak jenuh yang paling diperlukan oleh tubuh paling kecil 0,1%, karbohidrat 1 sampai dengan 3%, serta vitamin dan mineral 0,8 sampai dengan 2%. Pemanfaatan ikan sebagai sumber protein pada abon galendo dapat membantu meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap ikan dan galendo, serta masyarakat akan lebih mengenal produk olahan berbasis galendo.

Jenis ikan yang dipilih dalam pembuatan abon ini yaitu ikan lele, ikan nila dan ikan patin.

Ikan lele dumbo (*C.gariepinus*) mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi, sehingga sangat dibutuhkan untuk pola perbaikan gizi. Setiap 100 g daging

lele dumbo terdapat 18,2 g protein. Dengan begitu 500 g lele dumbo berukuran kecil (kira-kira 4 ekor) mengandung 91 g protein, energi 149 kalori, lemak 84 g, dan karbohidrat 6,4 g (Setianingrum 2011).

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu komoditas budidaya perikanan yang banyak dikonsumsi, karena dagingnya enak, juga merupakan sumber protein hewani, serta harganya terjangkau oleh masyarakat (Kharumam dan Amri, 2008).

Patin merupakan jenis ikan konsumsi air tawar asli Indonesia yang tersebar di sebagian wilayah Sumatera dan Kalimantan. Daging ikan patin memiliki kandungan kalori dan protein yang cukup tinggi, rasa dagingnya khas, enak, lezat dan gurih sehingga digemari oleh masyarakat. Ikan patin dinilai lebih aman untuk kesehatan karena kadar kolesterolnya rendah dibandingkan dengan daging hewan ternak. Selain itu ikan patin memiliki beberapa kelebihan lain, yaitu ukuran per individunya besar dan di alam panjangnya bisa mencapai 120 cm (Susanto dan Amri, 2002).

Menurut Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (2014) produksi perikanan budidaya pada ikan tawar tiap tahun selalu mengalami kenaikan, pada tahun 2014 saja, jumlah produksi ikan patin mencapai 1.833 juta ton dan menduduki urutan ke kedua terbesar di Indonesia setelah nila.

Ikan lele, ikan nila dan ikan patin keberadaannya sangat populer di masyarakat dan banyak dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam berbagai jenis masakan maupun olahan. Jumlah produksi ikan lele, ikan nila dan ikan patin per harinya sangat tinggi dan jumlah permintaan dari masyarakatpun sangat tinggi.

Namun pengolahan yang dilakukan selain hanya dimasak secara konvensional masih sangat minim. Pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia, sekaligus merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani dkk, 2007).

Alasan pengolahan abon galendo / blondo dengan jenis ikan yaitu sebagai upaya untuk mengenalkan hasil olahan galendo kepada masyarakat, meningkatkan nilai jual dari produk galendo dan sebagai sumber protein tambahan pada produk abon. Pengolahan galendo dengan ikan ini yaitu untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap produk olahan galendo maupun produk olahan ikan. Selain itu pengolahannya menggunakan ikan karena ikan merupakan bahan pangan yang

relatif murah dan masih bisa dijangkau oleh masyarakat kalangan menengah ke bawah.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang penelitian diatas, maka masalah yang di identifikasi meliputi sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh perbandingan jenis bahan pengisi galendo/blondo dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap karakteristik abon yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh jenis ikan terhadap karakteristik abon ikan yang dihasilkan?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara perbandingan jenis bahan pengisi galendo/blondo dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan jenis ikan terhadap karakteristik abon ikan?

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan yang tepat antara bahan pengisi galendo/blondo dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan abon ikan serta mengetahui jenis ikan yang tepat dalam pembuatan abon ikan.

Tujuan dari penelitian ini adalah memanfaatkan sumber daya pangan lokal sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan abon ikan.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomis galendo/blondo yang saat ini masih kurang pemanfaatannya sebagai bahan pangan yang belum banyak digunakan pada pembuatan produk pangan sebagai salah satu bahan baku pembuatan abon.
2. Menghasilkan produk makanan khususnya abon ikan yang sehat untuk dikonsumsi, dapat bersaing dan dapat diterima oleh masyarakat.
3. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya produk olahan pangan dari bahan baku galendo/blondo, jamur tiram, dan ikan. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menambah diversifikasi produk olahan pangan yang praktis serta memenuhi kebutuhan asupan nutrisi.

1.5. Kerangka Pemikiran

Protein kelapa berupa galendo merupakan ampas atau residu produksi minyak kelapa melalui proses ekstraksi dari kopra maupun fermentasi santan. Galendo ini pada umumnya digunakan sebagai pakan ternak atau dijadikan bahan pengisi dari beberapa jenis makanan. Kandungan protein galendo sekitar 20% dari bahan kering (Rosdianti, 2008).

Menurut Aini (2014), dalam penelitiannya yang berjudul Formulasi Biskuit Blondo Dan Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*) Yang Berpotensi Mengatasi Gizi Buruk Pada Balita didapatkan hasil dari penelitian lima formula biskuit dengan penambahan blondo yaitu 0%, 30%, 40%, 50% dan 60% b/b dari margarin. Berdasarkan hasil uji organoleptik biskuit dengan substitusi blondo sebanyak 50% terpilih sebagai formula biskuit terbaik. Pada tahap selanjutnya, dihasilkan lima formula biskuit dengan penambahan blondo dan tepung ikan gabus yaitu 50% blondo dan tepung ikan gabus sebanyak 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% b/b dari

tepung terigu. Berdasarkan analisis kandungan gizi, substitusi blondo terhadap margarin dan substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*) pada adonan biskuit dapat meningkatkan protein pada biskuit. Dengan demikian biskuit dengan substitusi blondo dan tepung ikan gabus sangat berpotensi untuk memenuhi kebutuhan gizi balita gizi buruk.

Menurut Sulthoniyah dkk (2012) dalam penelitiannya yang berjudul Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) didapat hasil abon ikan gabus pada perlakuan terbaik pada parameter kimia dan parameter organoleptik yaitu pada perlakuan dengan menggunakan suhu pengukusan sebesar 50°C yaitu pada perlakuan A, dengan kadar albumin sebesar 1,1254%, kadar protein 8,5181%, kadar lemak 1,9731%, kadar air 5,3228%, kadar abu 3,6290%, nilai organoleptik aroma 8,7333, rasa 8,6111, warna 8,9222 dan tekstur 8,4000.

Meurut Adawiyah (2016) dalam penelitiannya yang berjudul Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Abon Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) didapatkan hasil ada perbedaan daya terima terhadap warna, aroma, dan keseluruhan abon jamur tiram yang digoreng dengan teknik yang berbeda. Namun tidak ada perbedaan daya terima terhadap rasa dan tekstur abon jamur tiram yang digoreng dengan teknik penggorengan berbeda. Secara keseluruhan abon jamur tiram yang digoreng menggunakan teknik deep frying yang paling disukai panelis.

Menurut Rohmawati dkk, (2013) dalam Pengaruh Penambahan Keluwih (*Artocarpus Camasi*) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, Dan Kadar Air Abon

Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*), pada modifikasi abon keluwih dengan ikan lele terdapat kecenderungan peningkatan kadar air dengan semakin bertambahnya proporsi keluwih yang ditambahkan pada abon modifikasi yang ditambahkan pada abon modifikasi (berkisar antara 6,7% sampai dengan 12,05%). Terdapat kecenderungan penurunan kadar protein dengan semakin bertambahnya proporsi keluwih yang ditambahkan pada abon modifikasi (berkisar antara 18,01% sampai dengan 36,19%). Proporsi penambahan keluwih yang tepat dalam pembuatan abon modifikasi terdapat pada abon modifikasi P1 (penambahan keluwih 20%).

Menurut Tato' Alik, dkk (2014) dalam Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Nila (*Oreochromis Niloticus*) dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*, didapatkan hasil abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih 75% merupakan perlakuan terbaik dilihat dari tingkat penerimaan konsumen. Yaitu pada rupa (warna kecoklatan muda), aroma (aroma khas abon ikan berkurang dan bumbu terasa lemah), tekstur (serat-serat abon sangat halus) dengan kadar air 7,377%, protein 37,468%, lemak 39,407% dan serat kasar 4,097 %.

1.6. Hipotesa Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran diatas maka diperoleh suatu hipotesis yaitu diduga bahwa perbandingan jenis bahan pengisi galendo dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan jenis ikan berpengaruh terhadap karakteristik abon ikan. Penambahan ikan seperti ikan lele, ikan patin dan ikan nila berpengaruh terhadap karakteristik abon ikan. Serta interaksi antara perbandingan jenis bahan pengisi galendo dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan jenis ikan berpengaruh terhadap karakteristik abon ikan.

1.7. Tempat dan Waktu Penelitian

Waktu penelitian dimulai pada bulan Juli 2016 sampai dengan selesai. Tempat penelitian dilakukan di Laboratorium Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Jawa Barat. Jl. Dr. Setiabudhi no. 193, Bandung.