

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kepulauan Indonesia dengan daerah kontinental dengan perairan campuran arus dari Samudera Indonesia dan Samudera Pasifik dan dengan perairan darat yang luas, kaya akan sumber-sumber perikanan. Dua juta orang, atau 5% dari tenaga kerja seluruh bangsa, mendapatkan penghidupan dari hasil perikanan sepenuhnya atau sebagian. Akan tetapi produksi ikan tahunan hanya sedikit di atas satu juta ton sedang potensi hasil maksimal kira-kira 8 juta ton dari laut dan perairan darat (Buckle, 2013).

Perikanan hanya memberikan andil yang kecil pada penghasilan nasional yaitu kurang dari 3%, tetapi produk ikan merupakan sumber protein hewani utama dalam negara meskipun konsumsi ikan per tahun hanya 10 kg per kapita. Alasan mengapa tingkat konsumsi ikan rendah tidak jelas, tetapi ada suatu kemungkinan bahwa adanya produk protein nabati yang lebih murah seperti yang diperoleh dari kedelai. Kemungkinan-kemungkinan lain adalah adanya persediaan, harga dan sistem pemasaran yang berubah-ubah (Buckle, 2013).

Ikan nila dipilih sebagai bahan baku karena memiliki daging yang tebal, kompak dan mudah dipisahkan dari tulang-tulang dan durinya. Selain itu, ikan nila memiliki kadar lemak 4,1% dan termasuk ikan berlemak sedang, sehingga sesuai digunakan untuk bahan baku abon ikan (Astawan, 2003).

Direktorat Jenderal Perikanan Budi Daya (2012), menyatakan bahwa jumlah produksi ikan nila sepanjang tahun 2010 adalah sebesar 5.430 ton. Sehingga produksi ikan nila menempati urutan kedua terbesar di Provinsi Riau, setelah ikan patin. Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Para produsen abon disarankan membuat produk abon dengan memenuhi Standar Industri Indonesia (SII).

Pembuatan abon merupakan salah satu cara pengeringan dalam pengolahan bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperkecil volume dan berat bahan (Widiyanto, 2002). Tahap pembuatan abon meliputi, pengecilan ukuran, penumisan dengan santan, penggorengan, pengepresan dan pengemasan (Karyantina, 2010).

Penambahan jamur tiram dalam pembuatan abon dilakukan untuk menambah nilai gizi karena jamur tiram merupakan sumber protein nabati yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino esensial cukup beragam yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Jamur tiram tidak mengandung kolesterol sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan. Dari hasil penelitian rata-rata jamur tiram mengandung 19-35% protein lebih tinggi dibandingkan dengan beras (7,38%) atau gandum (13,2%). Jamur tiram putih sangat populer saat ini masyarakat telah mengenal dan mengetahui bahwa jamur tiram putih merupakan sumber makanan yang mengandung gizi tinggi di bandingkan dengan jenis jamur lain. Menurut Piryadi (2013), jamur tiram putih memiliki kandungan gizi dari 100g berat kering yaitu 13,8% Protein, 16% lemak, 58% karbohidrat dan 7,5 – 8,7% serat, tekstur tubuhnya lembut, penampilan menarik, dan rasanya yang enak (Nurafles, 2015).

Ditinjau dari aspek harga, harga jual jamur tiram cenderung stabil, ekonomis, terjangkau disetiap kalangan dan tidak mengalami perubahan yang signifikan dari tahun ketahunnya. Kenaikan permintaan jamur tiram putih sekitar 20%-25% per tahun (Nurafles, 2015).

Daya simpan jamur tiram putih terbilang mudah sekali rusak setelah dipanen, jamur tiram menjadi mudah berubah warna dan keriput. Seperti dikemukakan oleh Arianto *et al.* (2009), jamur tiram memiliki umur simpan yang pendek atau cepat mengalami kerusakan. Mengetahui hal tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha yang dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram putih setelah dipanen, seperti produk olahan jamur krispi, bakso jamur, mie jamur, keripik jamur dan abon jamur.

Pemanfaatan jamur tiram putih dalam pembuatan abon dapat membantu meningkatkan nilai gizi serta konsumsi pangan yang lebih bervariasi bagi masyarakat luas dan mendorong usaha diversifikasi pangan masyarakat serta

pemenuhan zat gizi mikro. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pembuatan abon tinggi protein berbahan dasar ikan nila dan jamur tiram.

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas adapun maksud dari penelitian ini adalah untuk melihat daya terima dan daya simpan abon tinggi protein berbahan dasar ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis daya terima dan daya simpan abon tinggi protein berbahan dasar ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi karakteristik produk abon ikan nila dan jamur tiram.
- b. Mengetahui nilai gizi abon tinggi protein ikan nila dan jamur tiram.
- c. Menganalisis perbedaan daya terima abon ikan nila dan jamur tiram.
- d. Mengidentifikasi daya simpan abon ikan nila dan jamur tiram.

## **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada:

### **1. Bagi Peneliti**

Sebagai media latihan melakukan penelitian menyusun skripsi dan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman di bidang ilmu gizi dalam pembuatan produk abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram.

### **2. Bagi Pendidikan**

Sebagai bahan masukan bagi Universitas Esa Unggul Program Studi Ilmu Gizi dalam melengkapi referensi atau perpustakaan bidang teknologi pangan.

**3. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan ikan nila dan jamur tiram sebagai bahan tambahan dalam pembuatan abon maupun produk lain untuk alternatif lauk hewani dan nabati dalam penganeekaragaman pangan.

## E. Keterbaruan Penelitian

**Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian**

No	Peneliti	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Variabel	Hasil
1	Tri Hesti wahyuni, Joharnomi Rifai, dan Prissa Negara Sibarani (2005)	Perbandingan antara substitusi keluih ( <i>Artocarpus comunis</i> ) dan sukun ( <i>Artocarpus altilis</i> ) terhadap kualitas abon sapi <i>comparison between keluih (Artocarpus comunis) and bread- fruit (Artocarpus altilis) to Quality of abon cow</i>	Rancangan Acak Lengkap	Variabel bebas : abon sapi, keluih Variabel terikat : kadar air, uji orlep	Substitusi yang berbeda berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air dan berpengaruh nyata ( $P > 0.01$ ) terhadap kadar protein, rasa, warna, dan tekstur, tetapi tidak berbeda nyata ( $P > 0.05$ ) dengan kadar lemak
2	Fithrotul Millah, Sukesi (2009)	Produksi abon ikan pari ( <i>rayfish</i> ): penentuan kualitas gizi abon	Eksperiment	Variabel bebas : ikan pari burung elang, ikan pari mondol, ikan pari mutiara Variabel terikat : glukosa, protein, lemak	Abon daging ikan pari mempunyai kadar protein rata-rata tertinggi adalah abon ikan pari burung elang 21,79% dan terendah berasal dari jenis mutiara.
3	Eko Nurcahya Dewi, Ratna Ibrahim, dan Nuzulia Yuaniva (2011)	Daya simpan abon ikan nila merah ( <i>Oreochromis niloticus trewavas</i> ) yang diproses dengan metoda penggorengan berbeda	Rancangan acak lengkap	Variable bebas : ikan nila merah Variable terikat : daya simpan produk, metoda penggorengan	Hasil analisis kimiawi dan nilai hedonik produk yang disimpan pada suhu kamar dapat diketahui bahwa produk yang diproses dengan metode pan frying mempunyai mutu yang lebih baik dan belum tengik
4	Mustar (2013)	Studi pembuatan abon ikan gabus ( <i>Ophiocephalus striatus</i> ) sebagai makanan suplemen ( <i>food suplement</i> )	Rancangan Acak Lengkap	Variabel bebas : ikan gabus Variabel terikat : uji orlep, analisis proximat, proses pengolahan	Pengolahan yang paling disukai berdasarkan hasil terbaik yakni perlakuan kombinasi pengukusan, pengeringan, penggorengan dengan tahapan proses pengukusan, pencampuran bumbu, pengeringan mekanik kemudian penggorengan. Hasil analisis proximat terbaik kombinasi pengukusan, pengeringan dan penggorengan yakni kadar protein 55,02%, kadar lemak 34,46%, karbohidrat 1,7%, kadar abu 0,4%

No	Peneliti	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Variabel	Hasil
5	Siti Tsaniyatul Miratis Sulthoniyah, Titik Dwi Sulistiyati,H Eddy Suprayitno (2013)	Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus ( <i>Ophiocephalus striatus</i> )	Rancangan Acak Lengkap	Variabel bebas : ikan gabus Variabel terikat : uji orlep, kandungan gizi, suhu pengukusan	Suhu pengukusan yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan.
6	Agustinus Tato Alik, Mery Sukmiwati, Ira Sari (2014)	Studi Penerimaan konsumen terhadap abon nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) dengan penambahan jamur tiram putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	Rancangan acak lengkap non faktorial	Variable bebas : ikan nila dan jamur tiram Variable terikat : daya terima konsumen	Empat jenis abon ikan dibuat dari daging ikan yang difortifikasi dengan jamur tiram putih 0%, 25%, 50%, dan 75% dari berat ikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon ikan diperkaya dengan 25% jamur tiram putih adalah yang paling diterima konsumen.
7	Dr. Ir. Christine F. Mamuaja, Ms, Yuannita Aida (2014)	Karakteristik gizi abon jantung pisang ( <i>Musa p.</i> ) dengan penambahan ikan layang ( <i>Decapterus sp.</i> )	Rancangan Acak Lengkap	Variabel bebas : jantung pisang, ikan layang Variabel terikat : analisis proksimat, uji orlep	Abon dengan formulasi A2 (50% jantung pisang : 50%ikan) paling disukai oleh panelis. Formulasi ini memiliki kandungan gizi yang baik karena sesuai dengan standar SNI untuk abon.

Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yang berjudul daya terima dan daya simpan abon tinggi protein berbahan dasar ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah dari segi daya simpan dan analisis zat gizi (protein, lemak, kadar serat kasar, kadar air, kadar abu).