BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan gabus merupakan jenis ikan air tawar yang mengandung protein tinggi mencapai 25,1% serta protein albumin sebanyak 6,2% lebih tinggi dibandingkan sumber protein hewani lainnya seperti ikan lele (13,5%) dan ikan nila (12,8%). Umumnya konsumsi ikan gabus berguna untuk meningkatkan kandungan protein albumin dalam darah dan mempercepat penyembuhan berbagai penyakit karena perannya dalam meningkatkan kadar albumin pada penderita penyakit hipoalbuminemia (kadar albumin plasma yang rendah, di bawah 3,5 g/dl). Hipoalbuminemia biasanya terjadi pada penderita gangguan ginjal, penyakit hati, hepatitis, infeksi paru, typus, HIV dan stroke, namun pada diabetes melitus kronis juga terjadi penurunan kadar albumin plasma (Fatmawati, 2014).

Selama ini ikan gabus dimanfaatkan sebagai obat penyembuhan luka dalam atau luka luar dan mengurangi odema dengan cara mengambil cairan ekstraknya, namun ikan gabus masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat karena dipengaruhi oleh bentuk dan bau amis serta daya simpan yang tidak tahan lama (Mustar, 2013).

Albumin berperan dalam mengangkat molekul-molekul kecil yang kurang larut air seperti asam lemak, mengikat obat-obatan, anion dan kation kecil. Keberadaan albumin di dalam darah dapat memperlancar distribusi zat-zat makanan di dalam tubuh sehingga metabolisme tubuh berjalan lancar (Sloane, 2004).

Budidaya ikan gabus di Indonesia telah mengalami peningkatan sebesar 2,75% pada tahun 2008. Produksi pada tahun 2004 yang hanya sebesar 4.250 ton

menjadi 5.535 ton per tahun pada tahun 2008, tetapi produksi ikan gabus ini masih cukup kecil mengingat potensi konsumsi ikan gabus yang lebih banyak dibandingkan jumlah produksinya (Fadli, 2010).

Upaya diversifikasi hasil olahan perikanan diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah *(added value)* dari ikan segar. Maka dari itu, perlu upaya untuk menghilangkan bau amis pada ikan, misalnya ditambahkan rempah seperti jahe, bawang putih dan bahan lainnya.

Jahe merupakan salah satu rempah-rempah yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Jahe digunakan sebagai penguat rasa dan aroma pada proses pembuatan bahan makanan karena mengandung flavonoid, polifenol, dan minyak atsiri. Rasa dominan pedas pada jahe disebabkan oleh senyawa keton bernama *zingeron*. Zat aktif tersebut bermanfaat menghilangkan bau amis pada ikan (Rahingtyas, 2008).

Bahan lainnya yang dapat digunakan untuk menghilangkan bau amis adalah bawang putih. Bawang putih *(Allium sativum)* telah lama digunakan sebagai salah satu bumbu masakan oleh masyarakat Indonesia maupun masyarakat lain di berbagai belahan dunia karena aromanya yang khas. Menurut Putro, dkk (2008), pemanfaatan bawang putih umumnya hanya terbatas pada pembuatan bubuk, larutan dan digunakan dalam bentuk segar. Penggunaan bawang putih tidak hanya sebagai bahan penyedap rasa, tetapi digunakan juga sebagai salah satu bahan yang dapat memberikan efek kesehatan seperti menghambat pertumbuhan bakteri patogen (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik membuat produk bubuk instan ekstrak ikan gabus dengan tujuan mengetahui pengaruh penambahan

jahe dan bawang putih terhadap daya terima dan kadar protein bubuk instan ekstrak ikan gabus *(Ophiocephalus striatus).*

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah apakah ada pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap kadar protein dan daya terima bubuk instan ekstrak ikan gabus *(Ophiocephalus striatus)*?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap kadar protein dan daya terima bubuk instan ekstrak ikan gabus *(Ophiocephalus striatus).*

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Membuat bubuk instan ekstrak ikan gabus dengan penambahan jahe dan bawang putih.
2. Mengetahui pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap daya terima warna bubuk instan ekstrak ikan gabus
3. Mengetahui pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap daya terima aroma bubuk instan ekstrak ikan gabus
4. Mengetahui pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap daya terima rasa bubuk instan ekstrak ikan gabus
5. Mengetahui pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap kesukaan bubuk instan ekstrak ikan gabus

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan sehingga dapat mendalami ilmu gizi dan teknologi pangan. Khususnya untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap daya terima organoleptik dan kadar protein bubuk instan ekstrak ikan gabus *(Ophiocephalu striatus).*

1.4.2 Bagi Akademik

Memberi sumbangan pengetahuan yang bermanfaat sebagai bahan evaluasi terhadap kegiatan pengolahan yang telah dilaksanakan sehingga dapat bermanfaat untuk mengembangkan pendidikan selanjutnya dan dapat dijadikan referensi penelitian lebih lanjut dalam bidang yang sama.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Memberi alternatif dalam rencana penganekaragaman pangan lokal dan diharapkan produk ektrak ikan gabus dapat dilanjutkan menjadi peluang usaha sekaligus memperbaiki keadaan gizi masyarakat. Terutama perbaikan konsumsi protein albumin bagi penderita hipoalbumin dan memberi motivasi bagi pelaku usaha budidaya ikan gabus dalam memperbanyak jumlah produksi ikan gabus.