

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Di saat produk makanan banyak menggunakan bahan pengawet formalin, masyarakat Banjar sudah terlebih dahulu mengenal sebuah metode pengawetan ikan yang membuat ikan dapat diawetkan sehingga mampu bertahan hingga beberapa hari. Cara pengawetan ikan ini dikenal dengan nama pakasam.

Pakasam merupakan salah satu teknik pengawetan dengan cara fermentasi secara tradisional yang dibuat dari ikan air tawar, yang diawali dengan proses pembersihan ikan, pemberian garam dan pemberian beras serta diinkubasi selama satu minggu atau lebih (Eko, 2013). Metode pengawetan ikan ini sangat praktis dan mudah dikerjakan dengan peralatan yang sederhana, tidak membutuhkan biaya yang tinggi serta dapat meningkatkan nilai gizi, digemari masyarakat karena memiliki aroma dan rasa yang khas serta bernilai ekonomis.

Penggunaan garam menarik kandungan air yang terdapat pada ikan sehingga membantu proses fermentasi secara *anaerob* untuk menghasilkan bakteri asam laktat yang baik (Irawadi, 1979). Bakteri asam laktat pada pembuatan pakasam digunakan sebagai mikroorganisme yang melakukan fermentasi pada ikan pada masa inkubasi. Fermentasi pada pakasam termasuk fermentasi tradisional dengan menggunakan bahan alami seperti garam dan beras. Penggunaan bahan alami pada proses fermentasi tersebut dinilai sangat baik dan memiliki banyak manfaat, sehingga mampu menekan angka penggunaan bahan pengawet berbahaya seperti formalin, boraks, dan lain-lain.

Proses pembuatan pakasam harus teliti dikarenakan pada masa inkubasi ikan harus benar-benar dipastikan kering sebelum pencampuran bahan dan tempat penyimpanan harus tertutup rapat agar tidak ada udara yang masuk. Apabila ikan masih basah dan tempat tidak tertutup rapat, maka ikan akan mengeluarkan jamur dan bakteri-bakteri penyebab penyakit akan tumbuh pada masa fermentasi tersebut.

Komposisi garam pada pakasam sangat banyak sehingga disarankan bagi penderita hipertensi agar tidak mengkonsumsi secara berlebihan. Mikroorganisme yang terlibat dalam fermentasi pakasam adalah bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat yang terlibat terutama dari genus *Lactobacillus*. Namun, jenis bakteri *Lactobacillus* berbeda-beda pada setiap ikan yang bisa dijadikan bahan baku dan hal tersebut menunjukkan keanekaragaman mikroba dan manfaatnya pada setiap variasi pakasam.

Penggunaan beras pada pembuatan pakasam adalah sebagai sumber karbohidrat penghasil senyawa alkohol seperti, etil alkohol, asam laktat, dan asam propionate yang dapat berfungsi sebagai pengawet. Proses inkubasi ikan dengan beras menghasilkan bakteri asam laktat yang menyebabkan pembusukkan pada ikan. Proses pembusukkan ini merupakan proses inti dari pembuatan pakasam, karena dengan adanya proses pembusukkan oleh bakteri asam laktat yang disertai fermentasi anaerob

Permasalahan inti pada pakasam adalah aroma dan rasa. Aroma pakasam sangat berbau tidak sedap karena proses fermentasi bakteri asam laktat sehingga bagi orang kurang tertarik mencoba masakan tersebut. Sedangkan, rasa pada pakasam sangat asin dan asam. Rasa sangat asin ini diakibatkan dari penggunaan

garam yang banyak sehingga garam meresap kedalam ikan dengan kadar yang tinggi. Rasa sangat asam diakibatkan dengan adanya fermentasi bakteri asam laktat dan bakteri pembusuk lainnya sehingga mengeluarkan rasa sangat asam pada ikan.

Kunyit merupakan tanaman obat berupa semak yang bersifat tahunan yang tersebar luas di daerah tropis. Kunyit mengandung komponen antara lain air, pati, serat kasar, abu dan minyak atsiri (Sudarsono, 1996). Minyak atsiri merupakan komponen yang menyebabkan timbulnya aroma dan cita rasa khas. Selain minyak atsiri komponen lain yang tak kalah pentingnya adalah zat penyusun warna kuning yang disebabkan oleh adanya senyawa kurkuminoid. Oleh karena itu bubuk kunyit dalam pembuatan pakasam digunakan sebagai penghilang aroma amis dan menambah tampilan ikan menjadi lebih menarik. Tanpa bubuk kunyit ikan akan tampak lebih pucat dan menimbulkan aroma yang tidak sedap.

Penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam diharapkan dapat memodifikasi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Dari aspek warna penambahan bubuk kunyit membuat pakasam lebih berwarna dan kuning. Pada aspek rasa, bubuk kunyit diharapkan dapat mengurangi rasa pakasam yang sangat asin dan sangat asam di pakasam pada umumnya. Aspek aroma, bubuk kunyit mengurangi aroma tidak sedap pada ikan yang ditimbulkan saat fermentasi. Aspek tekstur, penambahan bubuk kunyit mampu memperlambat proses penguraian pada ikan karena mengandung zat anti mikroba, sehingga pakasam tidak hancur saat proses fermentasi.

Dari permasalahan diatas penulis bermaksud untuk membudidayakan pengawetan ikan secara alami dengan teknik pakasam, menghilangkan aroma

tidak sedap pada saat proses fermentasi, dan melakukan penelitian pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit dapat diterima konsumen. Dengan demikian perlu kiranya dilakukan suatu penelitian tentang “Pengaruh persentase penggunaan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen”.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah bubuk kunyit dapat dijadikan bahan tambahan makanan pada pembuatan pakasam?
2. Apa pengaruh bubuk kunyit pada pembuatan pakasam ?
3. Berapa banyak konsumen yang menyukai pakasam dengan penambahan bubuk kunyit?
4. Apa kelebihan dan kekurangan dari penambahan bubuk kunyit pada pakasam?
5. Bagaimana pengaruh penambahan bubuk kunyit pada pakasam terhadap daya terima konsumen ?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah-masalah yang dikemukakan diatas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pengaruh penambahan jumlah bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen.

#### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan diatas maka dirumuskan masalah sebagai berikut “Apakah terdapat pengaruh penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen?”.

#### **1.5. Tujuan Penelitian**

Adapun penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui dan menganalisis daya terima konsumen terhadap produk pakasam dengan penambahan bubuk kunyit.
2. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam.
3. Menganalisis pengaruh penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen.

#### **1.6. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

1. Mengetahui daya terima konsumen terhadap pakasam dengan penambahan jumlah bubuk kunyit.
2. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang pembuatan pakasam dengan penambahan jumlah bubuk kunyit.
3. Sebagai masukan bagi mata kuliah Pengawetan Makanan dan Pengolahan Makanan Nusantara.
4. Mempercepat proses fermentasi pada pembuatan pakasam.
5. Memberikan warna kuning yang menarik pada masakan olahan pakasam.