

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Lele merupakan salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi pada masyarakat Indonesia, biasanya mereka mengonsumsi ikan lele dengan cara digoreng dan dibakar. Ikan lele mempunyai daging ciri khas yang lunak sehingga tidak sulit untuk mengonsumsinya dan tidak sulit untuk mendapatkan ikan lele.

Produksi ikan lele meningkat setiap tahun, hal ini disebabkan antara lain karena luasnya pasar bagi ikan lele. Produksi lele yang setiap tahunnya meningkat harus dikembangkan menjadi produk olahan untuk menghindari pasokan ikan lele yang berlebihan. Tercatat pada tahun 2020 produksi ikan lele mencapai 1,03 juta ton per tahun, dan tahun 2021 naik menjadi 1,06 juta ton, dan (KKP, 2022).

Ikan lele dipasarkan untuk kebutuhan konsumsi masyarakat berukuran antara 6-12 ekor/kg. Akibatnya ikan lele yang berukuran besar, dengan jumlah kurang dari 6 ekor/kg kurang laku dipasarkan. Diperkirakan ada sekitar 70 ton ikan lele berukuran besar yang kurang laku dipasarkan, Dinas Perikanan dan Kelautan mengembangkan fillet ikan lele untuk menampung ikan lele yang kurang laku dipasarkan (Widyastuti 2008). Dalam proses pengolahan ikan lele yang berukuran kurang dari 6 ekor/kg lebih mudah di fillet, sehingga didapat jumlah daging ikan yang lebih banyak.

Salah satunya adalah jenis ikan lele sangkuriang mempunyai ciri ikan yang besar namun ikan jenis ini hanya dijadikan sebagai induk lele dan hiasan kolam terpal bagi sebagian masyarakat Indonesia, daging ikan lele sangkuriang yang tergolong banyak dan manis (M. Ghufro, 2010) sangat baik di jadikan bentuk pengolahan lain.

Oleh karena itu ikan lele perlu dilakukan bentuk pengolahan lain. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dikonsumsi (Adawiyah, 2007). Selain itu, dengan dilakukannya pengolahan terhadap ikan lele dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan lele sekaligus dapat

menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi ikan lele. Salah satu caranya adalah dengan teknik pengawetan makanan dalam bentuk dendeng lumat.

Dendeng merupakan salah satu bentuk hasil olahan pengawetan daging secara tradisional, yang telah banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia sejak dulu. Ditinjau dari cara pembuatannya, dendeng dapat dikelompokkan menjadi dendeng giling dan dendeng sayat. Dendeng giling adalah daging setelah digiling dan ditambah bumbu-bumbu, gula, garam, ketumbar, bawang putih, bawang merah, dan lengkuas, kemudian dicetak dalam bentuk lembaran tipis dan selanjutnya dikeringkan. Dendeng sayat adalah daging yang disayat tipis-tipis setelah direndam dalam larutan gula, garam, dan bumbu-bumbu, kemudian dikeringkan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dendeng dapat berasal dari daging sapi, kerbau, kambing, ayam, dan ikan.

Pisang merupakan buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Jumlah ketersediaan pisang yang tinggi di Indonesia, produksi pisang di Indonesia cukup melimpah, tetapi pengolahannya masih terbatas. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa produksi pisang di Indonesia mencapai 8,18 juta ton pada tahun 2020. Produksi pisang yang cukup tinggi ini tidak sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat, sehingga mengakibatkan banyaknya pisang yang tidak dimanfaatkan (Supratyami, 2005).

Daya simpan buah pisang relatif rendah sehingga mudah busuk. Hal ini disebabkan oleh tingginya tingkat respirasi dan produksi etilen yang terus menerus selama pemanenan (Supratyami, 2005). Oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk memanfaatkan dan meningkatkan nilai tambahnya. Salah satu caranya dengan dijadikan sebagai bahan tambahan dalam olahan produk dendeng lumat.

Di Indonesia penggunaan pisang nangka masih sebatas dijadikan bahan olahan seperti keripik dan selai. Pada penelitian kali ini pisang nangka merupakan alternatif pengganti tepung karena mengandung serat yang bisa mengikat adonan agar tidak pecah saat dicetak dan menjadikan salah satu upaya pemanfaatan pisang nangka muda sebagai bahan tambahan pembuatan dendeng lumat.

Pembuatan dendeng lumat ikan lele menambahkan pisang nangka yang masih muda dalam hal ini pisang nangka yang masih memiliki tekstur keras dan lebih mudah mengikat pada daging ikan lele dibandingkan tektur pisang nangka yang sudah melunak sehingga memudahkan proses pencampuran dan pengeringan berlangsung.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi yang tepat untuk mendapatkan dendeng lumat ikan lele yang baik?
2. Bagaimana proses pembuatan dendeng lumat ikan lele penambahan pisang nangka muda?
3. Apakah terdapat pengaruh penambahan pisang nangka muda terhadap aroma,tekstur dan rasa pada dendeng lumat ikan lele?
4. Apakah penambahan pisang nangka muda akan menghasilkan dendeng lumat ikan lele yang berkualitas?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan pisang nangka pada pembuatan dendeng lumat ikan lele terhadap daya terima konsumen?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada penambahan pisang nangka pada pembuatan dendeng lumat ikan lele terhadap daya terima konsumen

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penambahan pisang nangka pada pembuatan dendeng lumat ikan lele terhadap daya terima konsumen?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan pisang nangka muda pada pembuatan dendeng lumat ikan lele terhadap daya terima konsumen.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan dan inovasi terhadap pembuatan dendeng lumat ikan lele.
2. Memperoleh informasi tentang penggunaan Pisang Nangka terhadap pembuatan dendeng lumat ikan lele.
3. Meningkatkan pemanfaatan ikan lele sebagai sumber protein hewani, dengan membuat variasi dendeng lumat ikan lele.
4. Membantu masyarakat dalam pembuatan dendeng lumat ikan lele dengan menggunakan metode pengeringan agar mendapatkan dendeng yang awet.

