

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan yang dikonsumsi oleh manusia dapat berupa bahan segar, olahan, atau bahan yang diformulasikan memiliki komposisi yang relatif lengkap untuk manusia. Namun, komposisi tersebut juga dapat mendorong pertumbuhan mikroba yang dapat merusak makanan. Untuk mempertahankan kualitas makanan dan mencegah kerusakannya dilakukan sebuah usaha pengawetan. Pengawetan dilakukan dengan tujuan untuk menjaga rasa, tekstur, kualitas, dan nilai gizi makanan. Selain itu, pengawetan juga bertujuan untuk mengurangi pemborosan kelebihan makanan, mempertahankan aksesibilitas produk untuk waktu yang lebih lama, termasuk jika terdapat di tempat-tempat di mana makanan tersebut tidak diproduksi (Kusnadi, 2018).

Zaman dahulu manusia menggunakan teknik pengawetan dengan tujuan bahan makanan yang diawetkan tersedia sepanjang waktu, tanpa mengenal musim. Pengawetan makanan ini juga dapat mengurangi bahan makanan apabila makanan tersebut tidak habis dikonsumsi. Hal ini sejalan dengan teori yang diungkapkan oleh (Suprayitno, 2017). Menurutnya manusia melakukan pengawetan bahan pangan yang diolah sedemikian rupa agar bahan pangan tersebut tidak mudah rusak. Pengawetan dilakukan dengan tujuan untuk menghambat atau mencegah kerusakan, mempertahankan mutu, dan mempermudah penanganan dan penyimpanan bahan pangan.

Upaya pengawetan bahan pangan ini dapat diolah dengan berbagai cara, yaitu fermentasi, pengasapan, pengasinan, pengeringan dan pendinginan. Masing-masing cara pengawetan memiliki contoh produknya tersendiri, seperti tapai merupakan contoh produk pengawetan dari teknik fermentasi. Sei sapi adalah contoh produk dari teknik pengasapan dan produk dendeng yang menjadi contoh produk dari teknik pengeringan. Pembuatan dendeng dengan cara pengeringan termasuk metode pengawetan daging yang mudah dan murah dilakukan (Wahyuni, 2007).

Dendeng menjadi produk pengawetan yang murah dan mudah dilakukan karena pada proses pembuatannya tidak terlalu rumit. Daging yang menjadi bahan utama pembuatan dendeng sebelumnya melalui tahapan pengirisan daging secara tipis- tipis. Daging yang telah diiris tipis dimarinasi dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan selama 6 jam yang kemudian dikeringkan di bawah sinar matahari hingga kering.

Proses pengeringan dengan sinar matahari termasuk ke dalam proses pengeringan tradisional. Saat ini pengeringan juga dapat dilakukan dengan menggunakan alat bantuan mekanik seperti oven. Adanya alat tersebut dapat membantu waktu pengeringan lebih cepat, suhu yang terukur, tidak banyak adanya kontak dengan udara luar, dan dapat dilakukan kapan saja karena tidak bergantung dengan cuaca (Suprayitno, 2017).

Jenis produk dendeng saat ini terdapat dua jenis, dendeng sayat atau iris dan dendeng giling atau lumat. Hal yang membedakan dua jenis dendeng tersebut terletak pada proses pengolahan daging sebelum dimarinasi dengan bumbu. Dendeng sayat dibuat dengan cara menyayat atau mengiris daging dengan tipis daging, lalu daging dibumbui dan dikeringkan. Dendeng giling atau dendeng lumat bahan daging yang digunakan dihaluskan atau dilumatkan terlebih dahulu kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, lalu diratakan dan dibentuk di atas loyang dan dikeringkan (Soekarto, 2020).

Diketahui dari 2 jenis dendeng di atas, jenis dendeng yang akan dibuat untuk penelitian ini adalah jenis dendeng lumat. Pemilihan dendeng giling atau dendeng lumat pada penelitian ini dikarenakan dendeng lumat memiliki rasa bumbu yang lebih kuat dibandingkan dendeng sayat. Bumbu-bumbu yang digunakan pada dendeng lumat lebih meresap ke dalam daging yang sudah giling. Dendeng lumat juga cocok digunakan pada ikan kembung karena, daging ikan kembung cukup sulit untuk diiris tipis. Tekstur yang dihasilkan oleh dendeng giling lebih lunak sehingga lebih mudah dikunyah (Pelatihan Peternakan-Kupang, 2019).

Sebagai bahan dasar pembuatan dendeng, daging yang digunakan untuk pembuatan dendeng saat ini tidak hanya daging sapi atau kerbau saja. Jenis daging lain yang dapat digunakan adalah daging rusa, ayam, maupun ikan.

Untuk penelitian ini digunakan ikan sebagai bahan dasar pembuatan dendeng. Sebab jenis dendeng yang dipilih ialah dendeng lumat, sehingga bagian dari ikan yang digunakan untuk pembuatan dendeng hanya bagian daging saja.

Penggunaan ikan sebagai bahan dasar pembuatan dendeng lumat dikarenakan ikan merupakan sumber protein. Konsumsi protein dari dendeng lumat ikan diharapkan dapat meningkatkan angka konsumsi ikan Indonesia dengan mendukung gerakan gemar memasyarakatkan makan ikan (GEMARIKAN) yang digalakkan oleh pemerintah. Selain mendukung gerakan gemar makan ikan alasan lain digunakannya ikan sebagai bahan dasar pembuatan dendeng ialah harga ikan dipasaran yang lebih terjangkau dibandingkan harga daging sapi. Sehingga ikan menjadi pilihan sumber protein yang terjangkau bagi masyarakat.

Jenis ikan yang digunakan ialah ikan kembung. Pemilihan ikan kembung sebagai bahan baku dendeng disebabkan produksi tangkapan ikan kembung di wilayah perairan Indonesia yang banyak. Tahun 2018 total tangkapan ikan kembung mencapai 360 ribu ton, di tahun 2020 mencapai 362 ribu ton (Perikanan, 2020). Dari hasil tangkapan tersebut menunjukkan tingginya angka permintaan ikan khususnya ikan kembung perlu dilakukan adanya pengelolaan yang lebih lanjut mengenai ikan kembung.

Tingginya angka permintaan ikan yang memiliki bentuk tubuh yang cukup langsing dengan sisik halus ditubuhnya ini dikarenakan ikan kembung memiliki cita rasa daging yang kuat. Karena itu daging ikan kembung akan timbul rasa gurih atau umami pada produk pangan olahan yang berbahan dasar dari ikan kembung (Novianti, 2020). Cita rasa yang gurih ini sejalan dengan penelitian dendeng lumat ikan kembung yang akan dilakukan.

Selain memiliki cita rasa yang gurih diketahui ikan kembung memiliki kandungan 5.0 g omega-3 dan 3.0 g omega-6. Selain itu kandungan proteinnya juga tinggi, yakni 22 gram protein per 100 gram daging ikan kembung. Hal tersebut jauh lebih tinggi dari ikan lain yang sudah terbiasa dijadikan bahan pembuatan dendeng. Pada ikan lele terdapat kandungan protein sebesar 16.80%. Ikan nila memiliki kisaran kandungan protein yang tertinggi sebesar 16,79 gram per 100 gram (Yuniarti dkk., 2021).

Oleh karena kandungan gizi baik yang dimiliki oleh ikan kembung, ikan kembung sering dijadikan lauk pauk yang dapat berupa ikan segar yang diolah baik dengan diberi bumbu-bumbu atau diawetkan dengan cara pengasinan, ikan asin peda. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Indraswari dkk., (2022) ikan kembung dapat diolah menjadi bakso. Hasil tekstur bakso ikan kembung dengan penggunaan 95 gram daging ikan kembung diketahui mendekati tekstur bakso ikan pada umumnya, yakni lembut dan kenyal. Diketahui ikan kembung juga dapat diolah menjadi *nugget* ikan. Rasa *nugget* ikan kembung yang dihasilkan disukai oleh konsumen (Hapsari dkk., 2022).

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan ikan kembung dapat dijadikan berbagai olahan. Untuk itu ikan kembung penelitian ini akan diolah menjadi dendeng. Pada tahap pengeringan dendeng dikeringkan dengan menggunakan alat bantuan mekanik berupa oven. Oleh karena digunakannya oven untuk alat pengering dendeng, maka perlu ditentukan suhu pengeringan pada oven.

Menurut Lobo dkk., (2019) dendeng tongkol yang ditelitinya dapat dikeringkan dengan oven pada suhu 70 °C selama 6 jam. Pada penelitian Nesi dkk., (2019), tahap akhir pembuatan dendeng sapi dengan ekstrak rosella dikeringkan dengan oven pada suhu 60 °C selama 3 jam. Pengeringan dendeng sapi juga dapat dilakukan dengan oven pada suhu 100 °C selama 1 jam (Rosyidi dkk., 2021).

Berdasarkan tiga penelitian yang sudah dilakukan di atas suhu pengeringan dendeng masih terdapat perbedaan dari segi pengeringan suhu dan lama pengeringan. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pada suhu berapa dendeng dapat kering secara ideal dengan bantuan alat pengering mekanik oven yang sebelumnya dilakukan penelitian pendahuluan berapa lama dendeng dapat dikeringkan sebelum masuk ke tahap terakhir pembuatan dendeng, yaitu penggorengan. Suhu pengeringan yang akan diuji coba untuk penelitian dendeng lumat ikan kembung ini adalah 70 °C, 80 °C, dan 90 °C.

Dilakukannya pengeringan dendeng lumat ikan kembung menggunakan oven diharapkan dendeng yang dihasilkan mempunyai kualitas sifat fisik yang lebih stabil. Untuk itu diperlukan penelitian mengenai di antara suhu 70 °C, 80

°C, dan 90 °C yang menghasilkan dendeng lumat ikan kembung yang paling baik dan apakah terdapat perbedaan yang dihasilkan dari suhu pengering yang berbeda tersebut.

Dengan kualitas fisik yang stabil dari segi tekstur, warna, dan ketebalan dendeng diharapkan dapat menarik minat kesukaan masyarakat terhadap dendeng lumat ikan kembung untuk mencobanya. Dendeng lumat ikan kembung juga diharapkan mempunyai rasa yang manis dan gurih dengan aroma bumbu yang kuat serta tidak lagi tercium aroma ikan sehingga masyarakat yang kurang menyukai ikan karena aromanya dapat mengonsumsinya.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas maka masalah-masalah yang dapat diidentifikasi ialah;

1. Apakah daging ikan kembung dapat dijadikan dendeng sebagai protein pengganti daging sapi?
2. Apakah dendeng lumat ikan kembung dapat dikeringkan dengan oven?
3. Pada suhu berapa yang optimal untuk pengeringan dendeng lumat ikan kembung?
4. Bagaimana sifat fisik pada dendeng lumat ikan kembung dengan perbedaan suhu pengeringan?
5. Apakah dendeng lumat ikan kembung dapat diterima dengan baik oleh konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasar dari identifikasi masalah yang sudah ada, dari itu masalah yang ada dibatasi untuk penelitian ini adalah analisis pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan daya terima dendeng lumat ikan kembung.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang ada maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini ialah analisis pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan daya terima dendeng lumat ikan kembung.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian dendeng ikan kembung lumat ini memiliki tujuan untuk menganalisa efek yang ditimbulkan dari perbedaan suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan daya terima dendeng lumat ikan kembung.

1.6 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat memiliki kegunaan, yaitu;

1. Bagi program studi sebagai sumber pengetahuan dan referensi baru untuk mata kuliah seperti pengawetan makanan di perpustakaan
2. Bagi mahasiswa, menjadi sumber-sumber ide baru yang kreatif dan relevan dalam pengembangan produk pengawetan khususnya ikan.
3. Bagi masyarakat, memberikan pengetahuan mengenai pentingnya mengonsumsi ikan dan alternatif produk bagi masyarakat yang tidak menyukai ikan dengan varian baru olahan ikan tetapi tetap ingin mendapatkan zat gizi dari ikan.

