

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pentingnya mengonsumsi makanan bergizi berpengaruh terhadap kondisi tubuh, sebab nutrisi yang diperoleh dari makanan mendukung fungsi otak untuk berpikir, serta mendukung aktivitas fisik secara optimal (Picauly *et al.*, 2023). Menurut data Badan Pusat Statistik (2022) pengeluaran masyarakat Indonesia mengalami rata-rata kenaikan pada makanan dan minuman yang sudah jadi (*prepared food and beverages*) setiap tahunnya. Tercatat pada tahun 2021, rata-rata pengeluaran setiap orang per bulan sebesar Rp 197.682. Angka ini mengalami peningkatan 5,04% menjadi Rp 207.650 pada tahun 2022, dan kembali meningkat 9,6% menjadi Rp 227.581 pada tahun 2023.

Makanan *ready to eat* seringkali dipilih karena keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan akibat kesibukan pekerjaan atau aktivitas lainnya. Selain itu, preferensi masyarakat terhadap makanan siap saji hampir selalu kurang tepat, sebab kebanyakan orang memilih makanan yang kurang bergizi (Delvika & Mustafa, 2017). Kandungan MSG (*Monosodium Glutamat*) dalam makanan dan minuman jadi cenderung lebih tinggi, sehingga dapat menyebabkan gejala mual dan pusing apabila dikonsumsi secara berlebihan (Jangga *et al.*, 2022). Inovasi pengembangan produk makanan non-MSG, bergizi dan tetap praktis dalam penyajiannya diperlukan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia meluncurkan program nasional bernama Gemari (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) pada tahun 2004. Program ini bertujuan untuk mempromosikan konsumsi ikan sejak dini guna meningkatkan kesadaran akan manfaat ikan bagi kesehatan serta meningkatkan asupan gizi masyarakat (Mansur *et al.*, 2024). Selain sebagai sumber protein hewani, ikan juga bermanfaat untuk kecerdasan otak karena mengandung asam lemak esensial. Asam lemak esensial yang terkandung pada ikan diantaranya adalah Asam Linolenat, Asam Eicosapentaenoic (EPA) dan Docosa Asamheksanoat (DHA) yang termasuk golongan omega-3 (Ramadhan *et al.*, 2022).

Sebagai negara dengan wilayah laut yang luas, Indonesia kaya akan sumber daya perikanan. Bahan pangan yang penting bagi manusia adalah ikan, sebab ikan memiliki banyak manfaat dan berbagai kandungan gizi, seperti protein, vitamin A, vitamin B1 dan vitamin B2 (Siswanti *et al.*, 2017). Harga ikan umumnya lebih terjangkau dibandingkan sumber protein hewani lain seperti daging dan susu. Salah satu komoditas laut yang memiliki potensi besar adalah ikan kembung. Hal ini disebabkan karena ikan kembung banyak dijumpai pada wilayah perairan pesisir (Wiadnya *et al.*, 2023).

Menurut Kementrian Kelautan dan Perikanan Indonesia (2023) ikan yang di produksi di Indonesia didominasi oleh wilayah Jawa Timur dengan jumlah tangkapan sebanyak 576.991 ton. Penangkapan ikan kembung pada wilayah Jawa Timur menempati peringkat ke-7 terbanyak di Indonesia dengan total 20.748 ton. Pada tahun 2023, ikan kembung memiliki hasil tangkapan terbanyak pada wilayah Probolinggo dengan total 3.805 ton. Sedangkan pada wilayah Gresik, tangkapan ikan kembung mencapai 369 ton dengan harga jual Rp 15.991 per kilogramnya.

Adapun menurut data Badan Pusat Statistik (2024) menyatakan bahwa peminatan ikan kembung di Kabupaten Gresik memiliki rata-rata konsumsi per individu sebesar 432 gram dalam seminggu. Hal ini menandakan konsumsi ikan kembung di Kabupaten Gresik tergolong cukup tinggi, sehingga terdapat potensi pemanfaatan ikan kembung untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat terhadap ikan tersebut. Dengan harga jual sebesar Rp 15.991 per kilogramnya, ikan kembung cocok dijadikan sebagai pilihan sumber protein hewani karena harganya yang terjangkau, disamping memiliki gizi yang tinggi untuk tubuh.

Ikan Kembung atau *mackerel fish* mempunyai rasa yang enak serta gurih, sehingga cenderung disukai oleh masyarakat. Selain mudah dijumpai di pasaran dan mempunyai harga yang terjangkau, ikan kembung juga memiliki nilai gizi yang tinggi, dimana setiap 100 gram dagingnya mengandung sekitar 25 gram protein dan 5.36 gram lemak total, termasuk asam lemak omega-3 dan omega-6 (U.S. Department of Agriculture, 2019). Namun, ikan kembung memiliki umur simpan yang relatif singkat, hanya mampu bertahan 11 jam di suhu ruang tanpa diberikan perlakuan, sehingga membutuhkan pengolahan agar dapat bertahan lebih lama (Puspitasari & Desrita, 2021).

Pengolahan ikan kembung menjadi abon dapat menjadi alternatif untuk memperpanjang daya simpan ikan. Hal ini bertujuan agar masyarakat tidak selalu mengandalkan kesediaan ikan dalam bentuk segar, namun juga bisa menikmati ikan kembung dalam bentuk olahan siap saji. Suwiran daging ikan yang berbumbu, kemudian digoreng dan dikemas menjadi abon ikan. Abon ikan praktis dalam penyajiannya serta dapat menjadi salah satu pilihan lauk makan karena rasanya yang lezat dan disukai oleh berbagai kalangan usia (Aini, 2023).

Abon ikan memiliki kelemahan, yaitu teksturnya yang cenderung halus dan kurang berserat dibandingkan abon ayam dan abon daging. Untuk meningkatkan kandungan gizi dan serat pada produk ini, maka ditambahkan jantung pisang dalam pengolahannya. Bagian tanaman pisang yang berperan dalam pembentukan buah disebut jantung pisang. Bagian jantung pisang yang digunakan adalah dagingnya yang berwarna putih susu.

Jantung pisang, sebagai bunga dari tanaman pisang memiliki berbagai manfaat, antara lain membantu melancarkan pencernaan dan peredaran darah, mendukung program diet, meningkatkan produksi sel darah merah dan ASI, mencegah penuaan dini, serta membantu menurunkan kadar kolesterol (Astija & Djaswintari, 2020). Adapun daging jantung pisang yang digunakan berasal dari jantung pisang kepok. Penelitian Febriana et. al. (2024) dan Aisah et. al. (2021) menggunakan substitusi jantung pisang kepok sebagai campuran pembuatan abon ikan. Kedua penelitian tersebut menunjukkan bahwa jantung pisang kepok dapat digunakan sebagai substitusi pembuatan abon ikan untuk meningkatkan daya terima melalui organoleptik maupun meningkatkan nilai gizinya.

Meskipun memiliki harga yang ekonomis di pasaran, khasiat jantung pisang bagi tubuh berasal dari kandungan mineralnya yang cukup tinggi, terutama kalsium, fosfor, dan zat besi, serta vitamin A, B1, dan C (Kirana *et al.*, 2023). Penambahan jantung pisang sebagai sumber serat dalam campuran abon ikan tidak hanya memberikan tekstur khas yang berserat, tetapi juga meningkatkan warna, volume serta manfaat kesehatan bagi manusia (Dwi Sulistiyati *et al.*, 2022). Pada penelitian yang dilakukan oleh Kirana et. al. (2023) didapatkan hasil bahwa jantung pisang yang diolah menjadi abon cenderung disukai oleh masyarakat karena memiliki rasa yang mirip seperti abon daging. Sedangkan pada penelitian Candra & Tunoq (2018)

menyatakan bahwa jantung pisang adalah bahan nabati yang dapat menambah nilai fungsional produk karena mengandung tinggi serat.

Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (2019) anjuran konsumsi serat untuk setiap orang per hari berkisar antara 25 – 30 gram. Serat bermanfaat untuk mencegah dan mengobati sembelit, mencegah gangguan usus dan mengendalikan berat badan (Cholifah & Sokhiatun, 2022). Pada jantung pisang yang mengandung tinggi serat, umumnya diolah masyarakat dengan cara dimasak menjadi sayur. Perlunya inovasi pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan yang dicampur dalam makanan sehari-hari diharapkan dapat menambah nilai gizi dan memperbanyak variasi produk di pasaran.

Dengan mempertimbangkan kandungan gizi yang terdapat pada ikan kembung dan jantung pisang, peneliti tertarik untuk lebih mengeksplorasi karakteristik kimia dan organoleptik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang. Uji kandungan kimia diharapkan dapat memberikan informasi terkait nilai gizi berupa kadar gula reduksi, lemak, protein dan serat dari produk abon ikan kembung dengan takaran jantung pisang yang berbeda, sementara uji organoleptik diharapkan dapat memberi gambaran tentang penerimaan konsumen terhadap produk. Dengan demikian, penelitian ini dimaksudkan untuk memberi kontribusi dalam pengembangan produk pangan berbasis ikan dengan penambahan jantung pisang yang tidak hanya praktis dalam penyajiannya, namun memiliki daya simpan lebih lama dan kaya akan manfaat bagi tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan diatas, didapatkan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah ada pengaruh penambahan jantung pisang terhadap karakteristik kimia abon ikan kembung?
2. Apakah ada pengaruh penambahan jantung pisang terhadap organoleptik abon ikan kembung?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

- 1) Menganalisis sampel abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang meliputi uji proksimat (gula reduksi, protein, lemak, kadar air dan serat kasar)
- 2) Mengetahui daya terima sampel abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang oleh panelis berdasarkan uji organoleptik

1.3.2 Tujuan Khusus

Mengetahui potensi abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang sebagai alternatif produk abon yang lebih ekonomis dibandingkan abon daging, namun tetap memiliki kualitas sensoris yang baik, terutama dari aspek tekstur dan cita rasa.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai upaya perbaikan gizi melalui inovasi olahan perikanan dan pertanian lokal, yaitu abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang. Selain itu, produk yang dihasilkan diharapkan dapat berkontribusi dalam intervensi gizi masyarakat guna meningkatkan konsumsi ikan dan membantu upaya pencegahan stunting.

1.4.2 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberi data proksimat serta preferensi kesukaan panelis terhadap sampel, sehingga diperoleh produk abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang sesuai dengan SNI 7690-2019 serta formulasi yang paling disukai oleh konsumen berdasarkan uji kesukaan.

1.5 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di paparkan, peneliti menarik hipotesis sebagai berikut :

- **H₀** : Penambahan jantung pisang tidak berpengaruh terhadap karakteristik kimia serta organoleptik abon ikan kembung
- **H₁** : Penambahan jantung pisang berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan organoleptik abon ikan kembung

