

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar yang memiliki keanekaragaman hayati yang sangat tinggi. Hal ini merupakan dampak positif dari kondisi geografis Indonesia (Primack dkk., 2007). Keanekaragaman hayati yang sangat tinggi dipengaruhi oleh letak Indonesia di kawasan tropis sehingga memiliki iklim yang stabil, kepulauan Indonesia dilalui dua pusat distribusi biota (Oriental dan Australia), serta jumlah pulau yang terpecah-pecah menyebabkan jumlah biota yang dimiliki menjadi meningkat. Selain itu dengan luas daerah perairan yang mencapai dua pertiga dari total daerah teritorialnya, juga menjadi salah satu faktor Indonesia memiliki keanekaragaman hayati perairan yang tinggi. Dengan luas perairan laut Indonesia yang mencapai 5,8 juta km<sup>2</sup>, banyak sekali komoditi pangan yang dihasilkan dari perairan laut, antara lain ikan, udang, kepiting, cumi-cumi, rumput laut, dan sebagainya. Ikan merupakan komoditi yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai sumber protein, salah satu ikan tersebut adalah ikan tongkol (KKP, 2010).

Ikan tongkol merupakan ikan yang memiliki harga ekonomis tinggi. Ikan tongkol termasuk dalam familia *Scrombidae* yang merupakan salah satu jenis ikan konsumsi (Oktaviani, 2008). Ikan tongkol merupakan salah satu ikan konsumsi yang sangat digemari masyarakat. Daging ikan tongkol memiliki cita rasa yang enak dan memiliki kandungan gizi yang sangat dibutuhkan dan bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi daging ikan tongkol per 100 gram yaitu terdiri dari air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25%, mineral 2,25 %, dan karbohidrat 0,03% (Andini, 2006) Dengan kandungan gizi yang tinggi tersebut, ikan tongkol banyak dimanfaatkan menjadi berbagai jenis olahan seperti kerupuk ikan, bakso, surimi, dan abon ikan.

Abon merupakan salah satu jenis olahan makanan siap konsumsi yang berasal dari olahan daging yang dikeringkan dengan penambahan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa. Produk olahan daging biasanya memiliki nilai protein dan lemak yang tinggi dengan harga yang relatif mahal. Dalam pembuatan abon ikan tongkol dapat juga ditambahkan bahan lain yang kaya akan serat dengan tujuan untuk memodifikasi abon ikan kaya serat. Salah satu bahan yang dapat digunakan adalah rebung bambu.

Tanaman rebung bambu adalah tunas bambu yang masih sangat muda yang tumbuh sekitar 15-25 cm disekitaran tanaman bambu yang dijadikan sebagai bahan sayur-mayur atau dijadikan produk olahan (Arda dkk., 2016). Rebung bambu biasanya diolah oleh masyarakat menjadi olahan gulai yang cocok dimakan bersama dengan nasi. Selain itu, rebung bambu juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan untuk isi makanan ringan seperti lumpia dan sejenisnya (Howard Patty dkk., 2014). Rebung bambu memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik yaitu tinggi karbohidrat, protein, vitamin, kadar air, dan lemak jenuh. Selain itu rebung bambu merupakan bahan makanan sumber kalium yang baik dan juga tinggi akan serat. Rebung bambu dapat bermanfaat bagi kesehatan sebagai antioksidan, antikanker, mencegah penyakit kardiovaskular, menurunkan tekanan darah dan memiliki aktivitas antimikroba.

Pada penelitian sebelumnya (Fadzilah dkk., 2017), bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan tongkol yaitu kluwih dan jantung pisang. Pada percobaan yang dilakukan, penggunaan perbandingan ikan tongkol dengan kluwih dan jantung pisang yaitu 600 gram ikan tongkol dan 400 gram kluwih/jantung pisang. Abon ikan tongkol dengan penambahan kluwih dan jantung pisang yang dihasilkan dapat diterima dengan baik oleh panelis dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Penambahan rebung bambu pada pembuatan abon ikan tongkol ini sudah dilakukan pra penelitian sebelumnya, dengan penambahan rebung bambu dengan konsentrasi sebesar 10%, 20%, 30% dan 40% dari total keseluruhan bahan. Hasil dari pra penelitian tersebut adalah untuk abon ikan tongkol dengan konsentrasi rebung bambu 10% menghasilkan abon ikan dengan tidak adanya rasa rebung bambu yang terasa tetapi memiliki warna abon yang cukup baik. Pada konsentrasi

rebung bambu 20% dan 30% dihasilkan abon dengan rasa rebung bambu yang cukup terasa dan memiliki warna cukup baik. Sedangkan pada konsentrasi rebung bambu 40% didapatkan abon ikan dengan rasa dan bau rebung bambu yang cukup kuat. Maka dari itu diperlukan penelitian dengan perlakuan penambahan rebung bambu dengan konsentrasi tertentu untuk mendapatkan formulasi terbaik abon ikan tongkol.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang abon dengan judul “**Pengaruh Penambahan Rebung Bambu (*Dendrocalamus asper*) Terhadap Karakteristik Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)**”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan rebung bambu terhadap karakteristik abon ikan tongkol yang dihasilkan.
2. Mengetahui jumlah penambahan rebung bambu yang terbaik berdasarkan karakteristik abon ikan tongkol.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat untuk:

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan rebung bambu sebagai bahan pengisi abon ikan tongkol.
2. Menambah pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi olahan pangan.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dari rebung bambu.

#### 1.4 Hipotesa Penelitian

H0 : Penambahan rebung bambu tidak berpengaruh terhadap karakteristik abon ikan tongkol.

H1 : Penambahan rebung bambu berpengaruh terhadap karakteristik abon ikan tongkol.

