

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pempek adalah salah satu makanan tradisional khas dari Palembang. Pempek terbuat dari adonan ikan dan tepung tapioka lalu diuleni menggunakan air es untuk membuat tekstur pempek lebih kenyal lalu dicetak, kemudian direbus. Pada awalnya pempek dibuat dari ikan belida. Namun, dengan semakin langka dan mahalnya harga ikan belida, ikan tersebut diganti dengan ikan gabus yang harganya lebih murah, tetapi dengan rasa yang tetap gurih. Pada perkembangan selanjutnya, digunakan juga jenis ikan sungai lainnya, misalnya ikan putak, toman, dan bujuk. Selain daripada itu juga digunakan jenis ikan laut seperti tenggiri, kakap merah, parang-parang, ekor kuning, dan ikan sebelah.

Pempek tergolong pada pangan semi basah. Pangan semi basah adalah produk makanan yang memiliki kadar air antara 10-50 %, memiliki aktifitas air (a_w) sebesar 0,6 – 0,9 , dan mempunyai tekstur yang plastis sehingga memungkinkan untuk dapat dibentuk dan dapat langsung dimakan (Basuki, 2013). Kadar air yang tinggi memicu aktivitas enzim dan mikroba, sehingga penyimpanan terlalu lama akan menyebabkan nilai gizi dan sensorisnya berubah. Selain itu umur simpan dari pempek tidak akan lama. Metode yang biasa digunakan untuk pengawetan pempek adalah dengan cara pengeringan, namun ada juga produsen pempek yang melakukan penyalahgunaan terhadap bahan kimia berbahaya untuk di jadikan sebagai bahan pengawet. Contohnya adalah dengan menggunakan bahan kimia bukan pangan seperti boraks dan formalin.

Pempek yang menggunakan boraks biasanya mempunyai ciri antara lain : teksturnya sangat kenyal cenderung keras, lebih mengkilat, warna tidak kecokelatan seperti penggunaan daging namun lebih cenderung keputihan, akan terasa getir, tidak dihinggapi lalat, bertahan lebih dari 3 hari pada suhu kamar. Pempek yang bebas boraks mempunyai ciri antara lain : secara tampilan tidak terlalu putih, kenyal tetapi tidak keras, mempunyai bau khas dari ikan tenggiri, mudah basi jika disimpan pada suhu kamar. Jika disimpan di dalam *refrigerator*

(lemari pendingin), daya tahannya meningkat hingga sekitar empat minggu (Hendri, 2014).

Penggunaan bahan kimia berbahaya ini dimaksudkan agar produk olahannya lebih menarik, tahan lama dan lebih ekonomis sehingga di dapatkan keuntungan yang maksimal. Padahal efek jangka panjangnya dapat mengakibatkan penyakit yang berujung pada kematian bagi yang mengkonsumsinya. Publikasi mengenai penggunaan bahan berbahaya pada produk pangan meningkatkan kesadaran masyarakat untuk lebih selektif dalam mengkonsumsi makanan dan mendorong pencarian bahan pengawet alami yang bersifat antimikroba dan yang dianggap lebih aman bagi kesehatan.

Bahan pengawet alami yang dapat digunakan untuk makanan adalah kunyit, jahe, lada, sirih, dan lengkuas. Tanaman yang juga berasal dari famili *zingiberaceae* dapat juga dimanfaatkan sebagai pengawet alami adalah kecombrang. Dari hasil penelitian diketahui bahwa batang kecombrang (*Nicolaia speciosa*, Horan) merupakan salah satu bagian tanaman kecombrang yang memiliki efek antimikroba. Penelitian yang dilakukan oleh Istianto (2008) tentang efektivitas antimikroba bagian-bagian tanaman kecombrang menunjukkan bahwa ekstrak dalam air dari bubuk batang kecombrang dengan konsentrasi 6% memiliki aktivitas antikapang pada buah salak dan antibakteri terhadap *Bacillus cereus*.

Berdasarkan pada hasil penelitiannya, Istianto (2008) melaporkan bahwa batang bagian dalam aktivitasnya lebih tinggi daripada batang bagian luar. Batang kecombrang bagian dalam terlebih dahulu diolah menjadi bubuk. Menurut Istianto (2008), bubuk kering batang kecombrang bagian dalam lebih efektif sebagai antimikroba daripada bentuk segarnya.

Batang kecombrang dalam bentuk bubuk akan lebih terjaga ketersediaannya serta mempermudah penyimpanan dan penggunaannya. Bubuk batang kecombrang dapat digunakan sewaktu-waktu selama bahan tidak mengalami kerusakan. Dengan demikian dapat diduga bahwa batang kecombrang bagian dalam dapat dimanfaatkan sebagai pengawet alami pada pempek. Namun yang menjadi permasalahan berikutnya adalah perubahan yang terjadi pada pempek setelah ditambahkan bubuk kecombrang, yaitu berubahnya rasa dan aroma yang diakibatkan oleh aroma dan rasa khas (menyengat) yang dimiliki

bubuk batang kecombrang. Menurut Naufalin (2012) dalam penelitian aplikasi bubuk kecombrang sebagai pengawet alami pada bakso ikan tenggiri menyatakan bahwa penambahan bubuk batang kecombrang bagian dalam dapat meningkatkan mutu kimiawi dan mikrobiawi, tetapi menurunkan mutu sensori bakso ikan tenggiri yang dihasilkan dan menurunkan penilaian panelis terhadap rasa, tekstur, warna, dan nilai kesukaan. Tetapi semakin tinggi konsentrasi bubuk batang kecombrang bagian dalam yang diberikan, akan semakin meningkatkan umur simpan bakso ikan tenggiri. Aplikasi bubuk kecombrang sebagai pengawet alami oleh Naufalin (2005) dalam penelitiannya pada bakso tenggiri menggunakan variasi konsentrasi 0 ; 1 ; 2 ; dan 3 %. Terkait perubahan organoleptik dan mutu sensori pada pempek yang telah ditambah bubuk batang kecombrang dapat dikurangi dengan memperhatikan konsentrasi bubuk batang kecombrang yang diberikan pada saat mengolah adonan pempek.

Berdasarkan sifat antimikroba yang terdapat pada batang kecombrang dan efektivitas antimikroba kecombrang dalam bentuk bubuk, maka dalam hal ini perlu penelitian lebih lanjut terkait penggunaan bubuk kecombrang sebagai pengawet alami pempek. Penelitian dilakukan untuk menentukan kadar yang tepat dan sesuai dari bubuk kecombrang sebagai bahan pengawet pada pempek. Dari uraian diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian mengenai **“Studi Pemanfaatan Bubuk Batang Kecombrang (*Nicolaia speciosa*, Horan) sebagai Pengawet Alami Pempek”**.

1.2 Tujuan Penelitian

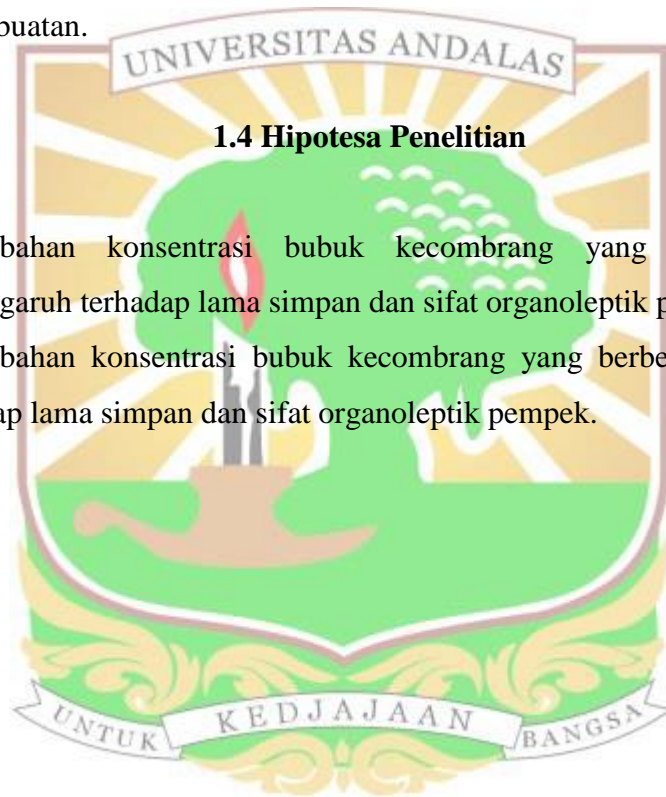
Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kecombrang terhadap mutu pempek.
2. Menentukan kadar penambahan bubuk batang kecombrang yang efektif pada pempek melalui pengamatan lama simpan pempek dalam suhu ruang.
3. Mengetahui masa simpan pempek dengan perlakuan terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi terkait pemanfaatan bubuk batang kecombrang sebagai pengawet alami pada bahan pangan serta dapat mengembangkan kecombrang sebagai salah satu bahan pengawet alami pada bahan pangan.
2. Untuk memanfaatkan bubuk bagian dalam batang kecombrang sebagai bahan pengawet alami pada pempek.
3. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan bahan pengawet buatan.



1.4 Hipotesa Penelitian

- H0 : Penambahan konsentrasi bubuk kecombrang yang berbeda tidak berpengaruh terhadap lama simpan dan sifat organoleptik pempek.
- H1 : Penambahan konsentrasi bubuk kecombrang yang berbeda berpengaruh terhadap lama simpan dan sifat organoleptik pempek.