

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sejak beberapa abad yang lalu manusia telah memanfaatkan ikan sebagai salah satu bahan pangan yang banyak mengandung protein. Ikan dan produk-produk perikanan merupakan makanan sumber hewani yang relatif murah dibandingkan sumber protein hewani lainnya seperti daging sapi, daging ayam, susu, dan telur (Winiati, 1991). Kebutuhan setiap manusia akan protein hewani sangat bervariasi, tergantung pada umur, jenis kelamin, dan aktivitas yang dilakukan. Kebutuhan manusia akan daging ikan yaitu (1) anak-anak 125-200 gram/hari (2) laki-laki dewasa 250-325 gram/hari (3) wanita dewasa 250-275 gram/hari (Afrianto, 1991).

Hasil penelitian menunjukkan ikan sebagai makanan sumber protein yang tinggi. Protein dalam ikan tersusun dari asam amino yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan. Selain itu, protein ikan amat mudah dicerna dan diabsorpsi, absorpsi protein ikan lebih tinggi dibandingkan daging sapi, ayam, dan lain-lain. Protein memiliki fungsi yang banyak bagi tubuh yaitu sebagai sumber energi, zat pembangun, zat pengatur, serta menjaga keseimbangan asam basa dari cairan tubuh (Adriani, 2012). Ikan segar merupakan bahan pangan yang mudah sekali mengalami pembusukan dan kerusakan. Hal ini berkaitan dengan aktivitas kadar air yang cukup tinggi serta kandungan zat gizi yang tinggi terutama kandungan protein dan lemak sehingga menyebabkan mikroorganisme mudah tumbuh dan berkembang biak (Astawan, 2004).

Berdasarkan hal tersebut penanganan dan pengolahan pada ikan perlu dilakukan untuk mencegah kerusakan ataupun pembusukan. Karena kerusakan ikan pasca ditangkap akan menjadi penghambat dalam upaya pendistribusian dan perdagangan ke berbagai daerah dan pasar. Untuk mencegah kerusakan pada ikan segar dapat dilakukan dengan cara mengawetkannya. Berbagai cara pengawetan ikan yang biasa dilakukan misalnya penggaraman, pembekuan, pengasapan, pengeringan dan pengalengan (Winiati, 1991).

Di Indonesia, proses pengawetan ikan biasanya dilakukan pada ikan-ikan kecil yang terdiri dari campuran berbagai jenis ikan. Seiring dengan

meningkatnya kebutuhan sumber protein hewani, upaya mengawetkan ikan dapat membantu pemerintah dalam penyediaan protein hewani menggunakan teknologi sederhana yang relatif murah dan dapat dikembangkan oleh nelayan dan industri rumahan (Winiati, 1991). Salah satu upaya pengawetan tersebut dilakukan dengan menambahkan rempah–rempah agar dapat memperpanjang umur simpan ikan dan menambah citarasa saat dikonsumsi. Menurut penelitian Purwani dan Muwakidah (2006), berbagai rempah–rempah seperti jahe, laos dan kunyit memiliki senyawa antimikroba. Hasil penelitian tersebut juga menyatakan bahwa jahe dapat mengawetkan ikan lebih lama dibandingkan laos dan kunyit.

Upaya yang dilakukan oleh Purwani dan Muwakidah (2006) tersebut juga dapat di aplikasikan pada ikan bilih. Ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis*) merupakan salah satu diantara beberapa jenis ikan yang hidup di Danau Singkarak yang menjadi target utama penangkapan oleh masyarakat/nelayan di sekitar danau (Armaini, 2002). Pengolahan ikan bilih sampai sekarang masih sederhana, biasanya setelah nelayan menangkap ikan, ikan bilih dibersihkan dan dibuang kotorannya lalu hanya dijual dalam keadaan mentah atau hanya digoreng saja (Anggraini, 2012). Oleh karena itu, perlu dilakukan pengawetan pada ikan bilih agar meningkatkan umur simpan, meningkatkan produksi serta meningkatkan sumber pendapatan nelayan didaerah tersebut.

Pada penelitian ini, ikan bilih diawetkan dengan menggunakan sari jahe dan garam kemudian dikeringkan. Diharapkan dari penelitian ini yaitu ikan bilih dapat diawetkan dengan mudah dan biaya yang dikeluarkan relatif murah. Ikan bilih yang telah diolah dengan menggunakan rempah-rempah dan metode pengeringan ini diharapkan bisa menjadi produk pangan dengan umur simpan yang lebih lama dan juga hendaknya bisa meningkatkan daya jual dan dapat bersaing dipasaran seperti produk olahan ikan lainnya. Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Umur Simpan Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Kering”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi sari jahe (*Zingiber officinale*) terhadap umur simpan ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis*) kering.
2. Mengetahui konsentrasi sari jahe (*Zingiber officinale*) yang tepat dalam menghasilkan umur simpan ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis*) kering.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Dapat menambah pengetahuan bahwa sari jahe (*Zingiber officinale*) bisa mengawetkan ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis*) kering yang dihasilkan.
2. Dapat mengembangkan produk hewani sehingga menguntungkan bagi petani bilih segar dan meningkatkan kualitas mutu hasil bilih olahan.
3. Menambah pengetahuan masyarakat pada penanganan pasca panen ikan bilih segar sehingga menghasilkan bilih olahan dengan umur simpan yang lebih tahan lama.

## 1.4 Hipotesa Penelitian

H0 : Perbedaan konsentrasi sari jahe tidak berpengaruh terhadap umur simpan ikan bilih kering yang dihasilkan.

H1 : Perbedaan konsentrasi sari jahe berpengaruh terhadap umur simpan ikan bilih kering yang dihasilkan.