

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi ikan asin di Kota Padang sangat tinggi dan berpotensi untuk memproduksi tepung ikan. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pedagang grosir ikan asin di Kota Padang diperkirakan bahwa dalam satu bulan dapat menyediakan lebih kurang 15-20 ton ikan asin dengan rata-rata 5-6 ton adalah ikan asin afkir.

Ikan asin adalah bahan pangan yang bersifat *perishable* atau mudah mengalami kerusakan dan produksinya bersifat musiman sehingga perlu penanganan dan pengolahan yang baik dengan cara tradisional maupun modern (Gallart-Jornet *et al.*, 2007). Salah satu penanganan ikan asin adalah dengan melakukan pengolahan menjadi tepung ikan.

Tepung ikan merupakan salah satu bahan baku sumber protein hewani yang dibutuhkan dalam komposisi makanan ternak. Protein hewani tersebut disusun oleh asam-asam amino esensial yang kompleks diantaranya, asam amino lisin dan methionin. Disamping itu, juga mengandung mineral, kalsium dan fosfor serta vitamin B kompleks khususnya vitamin B 12 (Murtidjo, 2003).

Tepung ikan adalah produk hasil pengeringan dan penggilingan dari ikan atau hasil samping pengolahan ikan tanpa penambahan material apapun (Windsor, 2001). Komposisi kimia tepung ikan, yaitu protein kasar 60%, lemak 2,54% dan kadar abu 1,2% (Jassim, 2010).

Berdasarkan hasil analisis laboratorium, Hermon (2009) menyatakan bahwa kandungan nutrisi tepung ikan yang dipasarkan di Kota Padang, Sumatera Barat adalah protein kasar 22,77%, lemak kasar 3,4%, serta serat kasar 11,2%.

Bila dibandingkan dengan protein tepung ikan yang diungkapkan Jassim (2010), yaitu protein kasar 60%, hal ini diduga adanya pencampuran bahan berserat (a.l tongkol jagung, atau dedak). Pencampuran ini dilakukan untuk memudahkan dalam penggilingan. Sulitnya penggilingan ini terjadi akibat kandungan kadar air ikan yang masih tinggi karena dalam pengeringannya terhalang oleh lemak yang cukup tinggi. Menurut Ciptanto (2010) kandungan lemak ikan berkisar 1-20%.

Menurut Barlow dan Windsor (1983), pembuatan tepung ikan dilakukan melalui empat tahap, yaitu *cooking* (perebusan), *pressing* (pres), *drying* (pengeringan), dan *grinding* (penggilingan). Setelah *pressing* pemisahan cairan lemak ikan dilakukan dengan *centrifuge* untuk memisahkan lemak yang tidak dipakai dalam pembuatan tepung ikan, sehingga memudahkan dalam pengeringan dan penggilingan.

Semakin lama proses pemanasan, diduga akan banyak lemak yang dapat dipisahkan. Selain itu pengepresan juga ikut berpengaruh dalam pemisahan lemak, semakin besar tekanan yang digunakan akan semakin besar lemak yang terbuang sehingga kandungan lemaknya akan semakin turun setelah dilakukan pengolahan (Irawati dkk, 2014). Berkurangnya kadar lemak ini akan mempercepat proses pengeringan dan mengurangi kerusakan protein akibat paparan sinar matahari, selanjutnya terjadi peningkatan relative zat-zat makanan antara lain protein dan karbohidrat.

Dari kondisi diatas, telah dilakukan penelitian tentang “ **Pengaruh Lama Perebusan Pada Pengolahan Ikan Asin Afkir Terhadap Kandungan Bahan Kering, Bahan Organik dan Protein Kasar** “

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir terhadap kandungan bahan kering, bahan organik dan protein kasar?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir terhadap kandungan bahan kering, bahan organik dan protein kasar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai pengaruh lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir terhadap kandungan nutrisi yang dihasilkan, serta hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi akademis dan penelitian selanjutnya, dan menambah wawasan pemikiran bagi peneliti.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah bahwa lamanya perebusan selama 30 menit pada pengolahan ikan asin afkir dapat menurunkan kandungan lemak, sehingga meningkatkan kandungan bahan kering, bahan organik dan protein kasar.

