

# I.PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri perikanan nasional, wilayah Pasaman Barat di Provinsi Sumatera Barat telah menjadi kawasan sentra perikanan strategis yang terletak di zona pesisir, sehingga memiliki potensi sumber daya laut yang melimpah (Adry, Putri, Riani, & Marta, 2018). Di antara berbagai komoditas perikanan yang terdapat di wilayah tersebut, kerang lokan (*Gelonia erosa*) menjadi salah satu spesies dominan. Merujuk pada Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), lokan didefinisikan sebagai spesies bivalvia berukuran besar yang habitat alaminya berada di substrat berlumpur di zona intertidal (Ramadhani & Holinesti, 2022).

Ditinjau dari aspek ekonomi, kerang lokan menunjukkan potensi komersial yang signifikan di pasar lokal dengan kisaran harga Rp20.000-Rp30.000/kg. Lebih lanjut, nilai gizi lokan meliputi protein 7,06-16,87%, lemak 0,40-2,47%, karbohidrat 2,36-4,95%, serta kandungan kalsium 69-88 mg/100g (Tumisem & Ramadhan, 2020). Melalui studi komparatif dengan komoditas perikanan lainnya, terungkap bahwa kadar protein kerang lokan menunjukkan superioritas dibandingkan udang air tawar dan laut (12,28% dan 12,27%) (Saputri & Febriyanti, 2019), serta cephalopoda seperti cumi-cumi (16,21±0,26%) (Jumiati, Ratnasari, & Sudioanto 2019).

Aspek sosio-kultural, eksistensi komoditas pangan tidak semata-mata berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan nutrisi, melainkan juga merepresentasikan identitas komunitas tertentu (Fatimah, Syafrini, Wasino & Zainul, 2021). Dalam konteks ini, produk olahan lokan telah menjadi karakteristik khas masyarakat Minangkabau yang bermukim di kawasan pesisir Sumatera Barat, khususnya Kabupaten Pasaman Barat (Adry *et al.*, 2018).

Lokan dapat diolah menjadi makanan khas Minangkabau, yaitu rendang. Rendang merupakan makanan yang berasal dari Minangkabau Sumatera Barat (Nurmufida, Wangrimen, Reinalta, & Leonardi, 2017). Berbagai studi tentang rendang telah banyak diteliti dari berbagai sudut pandang seperti nilai gizinya (Rini, Azima, Sayuti, & No velina 2016), proses dan kualitas memasaknya

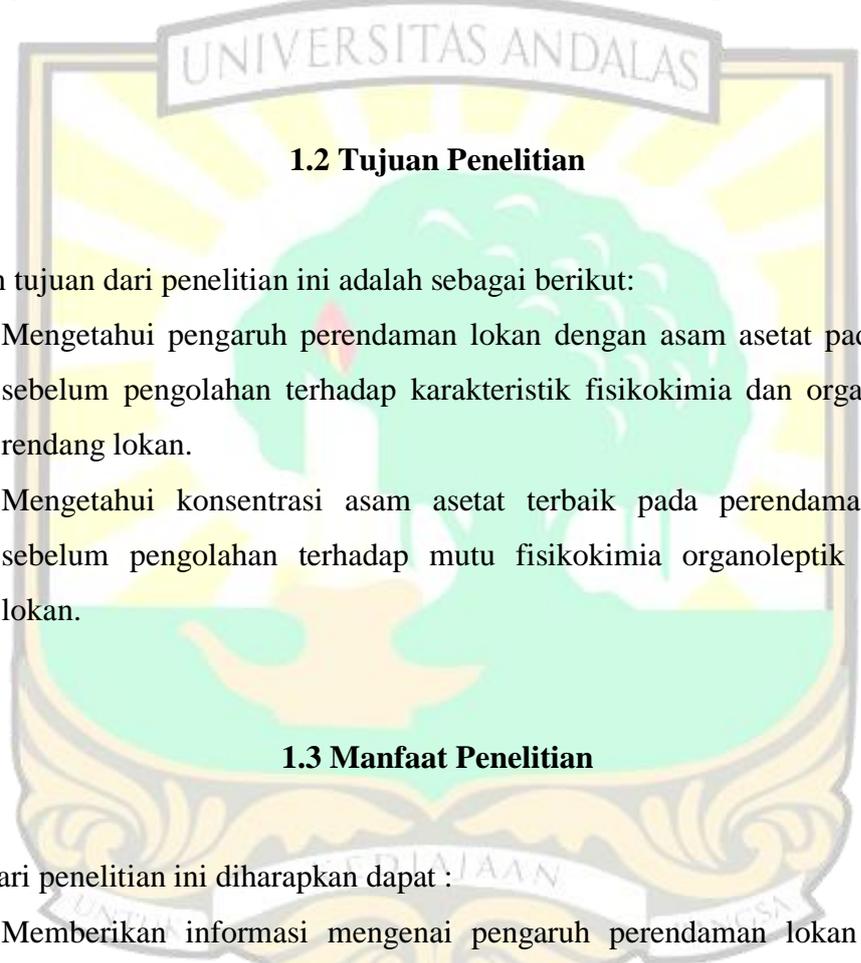
(Efendi & Syarif, 2022), dan statusnya sebagai makanan tradisional (Nurmufida *et al.*, 2017). Penelitian-penelitian sebelumnya berfokus pada rendang dengan bahan utama daging sapi. Namun, masyarakat Minangkabau juga memvariasikan bahan utama rendang ini. Beberapa bahan utama rendang selain daging sapi adalah ayam (Oktania & Holinesti, 2022), belut (Fauziah, Deperiky, & Oktavia 2022), telur (Zahara & Fatimah, 2022), ikan (Munawarah & Holinesti, 2021), dan lokan (Efendi & Syarif, 2022). Rendang lokan yang sangat populer di Sumatera Barat menunjukkan ciri khas masyarakat yang tinggal di sekitar pesisir pantai.

Pengolahan rendang lokan dan rendang daging berbeda pada tahap preparasinya. Rendang lokan membutuhkan preparasi untuk menghilangkan amisnya. Untuk meminimalisir bau amis pada produk perikanan, maka ada perlakuan pendahuluan sebelum diolah. Salah satu perlakuan yang dilakukan untuk mengurangi bau amis hasil perikanan adalah dengan cara menambahkan asam asetat (Tamaroh, Purwani, & Yuliyanto, 2023). Asam asetat secara efektif dapat menghilangkan bau amis dari ikan melalui beberapa mekanisme. Asam asetat memiliki sifat antibakteri yang menghambat pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme yang bertanggung jawab untuk menghasilkan bau amis. Kemudian, asam asetat dapat menginaktivasi enzim yang memfasilitasi pemecahan senyawa yang berkontribusi terhadap bau tidak sedap pada ikan. Selain itu, asam asetat dapat mengikat bahan kimia penyebab bau, sehingga mengurangi intensitas bau yang ditimbulkan (Purnomo *et al.*, 2019). Pada penelitian Rosnah & Irmawati (2015) ikan direndam pada asam asetat sebanyak 5% dari jumlah ikan selama 15 menit sebelum diolah. Perendaman ikan dengan asam asetat dapat mengurangi bau amis pada produk olahan ikan dan meningkatkan daya terimanya. Dengan penambahan asam asetat pada lokan sebelum pengolahan, diharapkan dapat memperbaiki karakteristik fisikokimia dan organoleptik rendang lokan.

Semakin besar konsentrasi asam asetat maka semakin menurun pH produk tepung ikan (Sahril dan Lekahena, 2015). Menurunnya pH diharapkan aktivitas mikroorganisme dalam daging lokan juga berkurang sehingga bau amis yang dihasilkan dari kerang lokan menurun atau hilang. Proses perebusan menggunakan larutan asam asetat dapat menarik air keluar dari sel-sel jaringan daging ikan sehingga dapat menurunkan kadar air tepung ikan. Perebusan

menggunakan larutan asam asetat menurunkan kemampuan pembentukan gel pada daging ikan, sehingga pada saat pengeringan mengakibatkan air mudah terlepas dari jaringan daging ikan (Sahril dan Lekahena, 2015). Menurunnya kadar air dengan penambahan asam asetat pada saat perendaman diharapkan mampu menekan aktivitas mikroba.

Mengacu pada uraian diatas, penulis melaksanakan penelitian tentang “Pengaruh Perendaman Lokan (*Geloina erosa*) Dengan Asam Asetat ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Rendang Lokan.



## 1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perendaman lokan dengan asam asetat pada lokan sebelum pengolahan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik rendang lokan.
2. Mengetahui konsentrasi asam asetat terbaik pada perendaman lokan sebelum pengolahan terhadap mutu fisikokimia organoleptik rendang lokan.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh perendaman lokan dengan asam asetat sebelum pengolahan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik rendang lokan.
2. Dapat meningkatkan mutu rendang lokan bagi masyarakat sekitar pesisir pantai

### 1.4 Hipotesis

Ho : Perbedaan konsentrasi perendaman lokan (*Geloina erosa*) dengan asam asetat tidak berpengaruh terhadap kandungan kimia rendang lokan

H1 : Perbedaan konsentrasi perendaman lokan (*Geloina erosa*) dengan asam asetat berpengaruh terhadap kandungan kimia rendang lokan

