

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki wilayah perairan yang luas, yaitu sebesar  $\frac{2}{3}$  dari total luas daerah teritorialnya. Banyak sekali komoditi pangan yang dihasilkan dari perairan, antara lain ikan, udang, kepiting, cumi-cumi, rumput laut, dan sebagainya. Umumnya ikan lebih banyak dikenal dari pada hasil kelautan lainnya. Sebagai bahan pangan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena mengandung protein cukup tinggi sehingga sering digolongkan menjadi sumber protein. Salah satu ikan tersebut adalah ikan tongkol.

Ikan tongkol adalah salah satu jenis ikan tuna, dimana tuna merupakan nama spesies ikan sedangkan tongkol merupakan sub spesies. Di Indonesia produksi ikan tongkol (*Eutynus affinis*) pada tahun 2015 adalah sebesar 241.163 ton, hal ini mengalami pertumbuhan sebesar 19,94 % dari tahun sebelumnya. Ikan tongkol (*Eutynus affinis*) hampir tersebar merata di seluruh perairan Indonesia, diantaranya perairan Barat Sumatera, Selatan Jawa, Selat Malaka, Timur Sumatera, Kalimantan, dan Selatan Sulawesi (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2015).

Ikan tongkol memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 21,6-26,3 g/100 g (Violentina, 2015) dan merupakan ikan yang banyak diminati oleh masyarakat karena rasa yang hampir sama dengan ikan tuna, namun harganya lebih terjangkau. Ikan tongkol dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan baku dendeng karena memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Selain itu, pengolahan ikan tongkol menjadi dendeng dapat meningkatkan keragaman pangan dan mengurangi kerugian nelayan ketika hasil tangkapan melimpah.

Dalam SNI 2908-2013 (Badan Standarisai Nasional, 2013), dinyatakan bahwa dendeng merupakan produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari daging sapi segar atau daging sapi beku yang diiris atau digiling, ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

Selain dikenal dengan hasil perairannya yang melimpah, Indonesia juga dikenal sebagai negara agraris dengan hasil yang juga melimpah. Salah satu hasil pertanian yang banyak di Indonesia adalah nangka. Nangka merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia dan selama ini buah nangka yang masih muda relatif diolah menjadi sayur lodeh, sayur gudeg dan lain sebagainya. Selain dapat diolah sebagai sayuran, buah nangka muda dapat diolah menjadi dendeng analog yang memiliki daya simpan yang relatif lebih lama dari olahan nangka yang biasa ditemui karena dalam keadaan kering.

Buah nangka merupakan salah satu pangan yang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi. Food and Nutrition Research Institute (1997) dalam Kusharto (2006) menyatakan bahwa kandungan serat yang terdapat dalam buah nangka muda adalah sebesar 2,6 g/ 100 gram bahan dalam bentuk serat kasar. Serat makanan berperan penting dalam kelancaran fungsi pencernaan dan metabolisme dalam tubuh (Hambali, Suryani, dan Purnama, 2005). Selain itu nangka muda memiliki kandungan nutrisi yang cukup lengkap. Dalam 100 g nangka muda memiliki Kandungan protein sebesar 2,0 g, lemak 0,4 g, karbohidrat 11,3 g, kalsium 45 mg, fosfor 29 mg, besi 0,5 mg serta vitamin A, B1 dan C masing-masing 25 SI, 0,7 mg, dan 9,0 mg (Departemen Kesehatan RI, 2009 dalam Arifin 2015).

Produksi buah nangka di Sumatera Barat tahun 2017 menurut Kementerian Pertanian (2019) adalah sebanyak 11.002,4 ton, sehingga dapat diperkirakan bahwa ketersediaan buah nangka sangatlah melimpah. Salah satu alternatif untuk memanfaatkan buah nangka sekaligus meningkatkan keragaman pangan, buah nangka dapat diolah menjadi makanan yang kaya serat dan memiliki daya simpan yang relatif lama seperti produk makanan yang menyerupai dendeng.

Dendeng merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat dan sudah banyak yang memanfaatkan bahan nabati sebagai bahan baku pembuatan dendeng, salah satunya yaitu dari buah nangka muda. Dengan penambahan nangka muda dalam pembuatan dendeng analog diharapkan dapat memperkaya nutrisi dan menghadirkan produk dendeng sebagai salah satu pangan sehat yang mengandung serat dengan karakteristik dan rasa yang dapat diterima oleh masyarakat. Selain itu pengolahan dendeng analog ini dapat menghadirkan produk baru yang lebih praktis dan siap saji.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis telah melakukan penelitian tentang **”Pengaruh Perbandingan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dan Nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap karakteristik Dendeng Analog”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

- a. Mengetahui pengaruh perbandingan ikan tongkol dan nangka muda terhadap karakteristik dendeng yang dihasilkan.
- b. Mengetahui tingkat perbandingan ikan tongkol dan nangka muda terbaik berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dendeng analog.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi tentang pengaruh perbandingan ikan tongkol dan nangka muda terhadap karakteristik dendeng yang dihasilkan sekaligus dapat memberikan kontribusi dalam pemanfaatan ikan tongkol dan nangka muda, menambah keberagaman pangan, dan meningkatkan konsumsi masyarakat serta meningkatkan pendapatan masyarakat.

## 1.4 Hipotesa

H<sub>0</sub> : Perbandingan ikan tongkol dan nangka muda tidak berpengaruh terhadap karakteristik dendeng analog.

H<sub>1</sub> : Perbandingan ikan tongkol dan nangka muda berpengaruh terhadap karakteristik dendeng analog.