BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Jambi merupakan salah satu daerah yang memiliki sumber perairan yang luas yang menghasilkan potensi ikan air tawar yang berlimpah, badan pusat statistik (BPS) Provinsi Jambi Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2018 tercatat Provinsi Jambi memproduksi ikan air tawar sebanyak 68.228 ton (Badan Pusat Statistik, 2018)

Desa Temalang merupakan salah satu desa yang terdapat di wilayah Kabupaten Sarolangun, Provinsi Jambi. Desa ini mempunyai letak geografis yang dikelilingi oleh beberapa sungai dan rawa yang memiliki potensi ikan air tawar yang berlimpah. Produk hasil perikanan dalam bentuk segar cenderung mudah mengalami kemunduran mutu dan pembusukan setelah dilakukan penangkapan. Sehingga diperlukan sebuah proses pengolahan lebih lanjut agar dapat memperpanjang daya simpannya (Nurjani dkk, 2009). Teknik penanganan ikan yang paling umum dilakukan untuk menjaga kesegaran ikan adalah penggunaan suhu rendah berupa pendinginan yang dapat memperlambat proses biokimia yang berlangsung dalam tubuh ikan yang mengarah pada penurunan mutu ikan (Junianto, 2003).

Salah satu metode pengawetan ikan yaitu dengan dibuat menjadi bekasam. Bekasam adalah hasil atau produk ikan awetan yang diolah secara tradisional diawali dengan proses pembersihan ikan, pemberian garam dan pemberian nasi serta diinkubasi selama satu minggu, metode pengawetan ikan ini sangat praktis dan mudah dikerjakan dengan peralatan yang sederhana, tidak membutuhkan biaya yang tinggi serta dapat meningkatkan nilai gizi, digemari masyarakat karena memiliki aroma dan rasa yang khas serta bernilai ekonomis (Suyatno dkk, 2015). Bahan yang digunakan dalam pembuatan bekasam, yaitu ikan air tawar, garam, dan sumber karbohidrat (Soetrisno, 2005). Berdasarkan penelitian terdahulu oleh Nuraini, dkk (2014) Penambahan sumber karbohidrat nasi 40% (b/b) pada pembuatan bekasam Ikan Nila Merah menurunkan nilai pH produk, nilai TVBN,

tetapi menaikkan total asam laktat, gula total dan asam amino lisin produk, baik tanpa penambahan gula merah maupun dengan penambahan gula merah 3%. Pada penelitian Desniar, dkk (2012) garam yang digunakan dalam bekasam sebaiknya tidak lebih dari 20% dari berat ikan, kalau lebih akan dihasilkan bekasam yang sangat asin. Pembuatan bekasam diawali dengan pembersihan ikan, penggaraman, pemberian sumber karbohidrat 40%, dan lama fermentasi bekasam yaitu 5 sampai 7 hari (Wikandari, 2012).

Berdasarkan survey penulis, Masyarakat Desa Temalang yang berada di wilayah Kabupaten Sarolangun dalam membuat bekasam memiliki cara atau bahan yang sedikit berbeda dengan yang lain. Desa ini dalam pembuatan bekasam biasanya menggunakan daun kluwek (*pangium edule reinw*) sebagai bahan campuran. jenis ikan yang ada di Desa Temalang ini adalah ikan air tawar, seperti ikan gabus, ikan semah, ikan saluang dan lain-lain. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan yang paling banyak ditemui disetiap sungai yang ada di sekitar desa ini. Penggunaan daun kluwek dalam pembuatan bekasam bisa memiliki umur simpan selama 10 hari.

Pohon kluwek merupakan salah satu sumber daya hayati yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Biji tumbuhan kluwek digunakan sebagai bumbu masakan rawon, bahan pengawet ikan, terasi, kecap, dan minyak pangi. Kulit batangnya setelah dilumatkan dapat berfungsi sebagai racun ikan, dan daunnya dapat berfungsi sebagai insektisida nabati. Lemak biji kluwek bila difermentasi akan menghasilkan lemak siklik tidak jenuh, yaitu asam hidro karpal, khaulmograt, dan goulat (Widyasari dan Emi 2006).

Kluwek adalah tumbuhan berbentuk pohon yang tumbuh liar atau setengah liar (Yohar, 2012). Daun kluwek mengandung berbagai macam zat diantaranya betakaroten, asam sianida 500 ppm, asam hidnokarfat, asam khaulmograt, asam glorat, karbohidrat dan tanin (Hartati dan Priyanto, 2007), alkaloid, flavonoid, saponin, kuinon, steroid, dan triterpenoid (Rusman, 2002).

Ikan gabus (*channa striata*) adalah ikan air tawar yang memiliki senyawa seperti protein dan beberapa mineral (Sediaoetama, 1985). Kadar protein ikan gabus mencapai 25,5% dibandingkan protein ikan lainnya, albumin ikan gabus

cukup tinggi mencapai 6,22% dan daging ikan gabus mengandung mineral seng dengan kadar 1,74 mg/100 gram (Carvallo, 1998).

Setiap perlakuan penambahan bahan-bahan dalam pembuatan bekasam akan sangat berpengaruh terhadap kualitas bekasam yang dihasilkan. Adapun kualitas bekasam yang baik adalah bekasam yang memiliki aroma dan rasa khas bekasam yaitu asam, gurih dan agak asin, serta tekstur yang tidak hancur (Sari, 2013).

Dari uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Pengaruh Penambahan Daun Kluwek (*Pangium edule Reinw*) Terhadap Karakteristik Bekasam Ikan Gabus (*Channa striata*) ”.**

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan diantaranya yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kluwek terhadap karakteristik bekasam ikan Gabus
2. Untuk mengetahui penambahan daun kluwek yang menghasilkan karakteristik bekasam ikan Gabus yang terbaik.

1.3. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi untuk ilmu pengetahuan khususnya dibidang teknologi industri pertanian mengenai pemanfaatan daun kluwek dalam fermentasi ikan Gabus (bekasam) serta dapat meningkatkan nilai guna daun kluwek dan ikan gabus melalui diversifikasi produk pangan olahan.

1.4. Hipotesis

1. Penambahan daun kluwek berpengaruh terhadap karakteristik bekasam ikan gabus.
2. Penambahan daun kluwek menghasilkan karakteristik bekasam ikan gabus yang terbaik.