

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lele merupakan salah satu yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Ikan lele ini salah satu perikanan budidaya unggulan komoditas yang sedang dikembangkan. Berdasarkan Badan Pusat Statistik produksi ikan lele di Indonesia sebanyak 1.000.647 ton (BPS, 2019). Menurut data Badan Pusat Statistik produksi ikan lele di Provinsi Jambi tahun 2019 sebanyak 7.914 Ton. Pada Kabupaten Muaro Jambi pada tahun 2015 produksi ikan lele dengan total 3.276,5 ton, Kecamatan Mestong Tahun 2015 dengan total produksi 315 Ton.

Ikan lele dumbo mengandung kadar air 78,5 gram, kalori 90 gram, protein 18,7 gram, lemak 1,1 gram, Kalsium (Ca) 15 gram, Phosphor (P) 260 gram, Zat besi (Fe) 2 gram, Natrium 150 gram, Thiamin 0,10 gram, Riboflavin 0,05 gram, Niashin 2,0 gram per 100 gram. Selain itu lele juga mengandung mineral lain yang penting pula untuk kesehatan tubuh (Apriyana, 2014). Pemanfaatan ikan lele selain dijadikan produk olahan segar seperti ikan lele goreng dan bakar, ikan lele juga dapat dijadikan produk olahan seperti keripik, abon dan nugget ikan lele (Azhar, 2006).

Kesegaran ikan hanya mampu bertahan sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap atau dimatikan, tergantung masing-masing jenis ikannya. Ikan lele yang tidak segera ditangani akan mati menggelepar dan mengalami proses rigor dan pembusukan lebih cepat oleh aktivitas bakteri (Barodah, Sumardianto dan Susanto, 2017). Pembusukan pada ikan yang disebabkan oleh perubahan faktor kimiawi dan Bakteri. Berdasarkan pada kenyataan ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun olahan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan (Kusumayanti, Astuti dan Broto, 2011).

Abon ikan merupakan bentuk penganekaragaman dari produk perikanan yang cukup dikenal masyarakat. Abon ikan dapat dibuat dari berbagai jenis daging ikan termasuk diantaranya adalah dari ikan lele dumbo (*Clarias sp.*). Abon ikan dibuat dari daging ikan melalui proses perebusan, pemberian bumbu dan penggorengan (Dewi, Ratna dan Yuaniva, 2011).

Karakter produk abon ikan yang lembut juga bisa menjadi permasalahan jika dibandingkan dengan abon daging sapi atau daging hewan darat lainnya. Berbagai upaya telah dilakukan untuk agar abon ikan terlihat berserat, yaitu dengan menambahkan bahan lain yang berserat (Suhartini dan Hidayat 2005).

Alternatif sumber serat lain yang dapat ditambahkan adalah jantung pisang. Kelebihan jantung pisang adalah juga sebagai sumber antosianin, tanaman pisang tumbuh sepanjang tahun, mudah dibudidayakan, dan Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar di Asia, sehingga menghasilkan jantung pisang yang tinggi pula (Lestario, Lukito dan Timotius 2009).

Jantung pisang juga memiliki kandungan nutrisi seperti : protein, serat, zat besi, hingga kalsium. Bunga pisang atau Jantung pisang tumbuh berwarna merah ungu tua. Yang memiliki rasa pahit, jantung pisang kaya akan vitamin C dan vitamin A yang baik untuk kesehatan tubuh. Jantung pisang adalah jenis sayuran yang kaya akan serat pangan yaitu sebanyak 70% berat kering dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan sumber serat dari 100 gram jantung pisang (Khoirunisa, Nasrullah dan Maryusman 2019). Jantung pisang pada umumnya dibuang padahal dapat dimanfaatkan sebagai pangan alternatif (Lingga, 2010).

Suhu dan lamanya penggorengan merupakan faktor utama dalam perubahan mutu pada abon ikan, Semakin tinggi suhu dan semakin lama penggorengan mempengaruhi warna dan rasa abon ikan. Penentuan suhu yang optimal dengan memperhatikan konsistensi suhu dan ketepatan pada waktu penggorengan dapat mempertahankan rasa dan warna bahan pangan yang digoreng (Perkins, 1996).

Penelitian yang sudah dilakukan oleh Muliawati dan Buchari (2016), dengan judul “*The Effect of the Temperature and Frying Time on the Quality of Spice Shredded Fish of Little Tuna (Euthynnus affinus)*” suhu penggorengan terbaik berdasarkan penilaian panelis yaitu suhu 120°-135° dan menghasilkan kadar air 9,65%, kadar protein 39,45%, kadar lemak 25,47% dan kadar abu 8,2%. Indriasih (2019), tentang pengaruh penambahan jantung pisang dan suhu penggorengan terhadap mutu produk abon ikan lele, menghasilkan sampel terbaik yang diperoleh adalah bahan tambahan jantung pisang klutuk 40% dan suhu penggorengan 170°C dengan kadar air terendah 6,62%, kadar protein 15,69%, kadar lemak 11,23%.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Mutu Abon Ikan Lele Dengan Penambahan Jantung Pisang Kepok”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu penggorengan terhadap mutu abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok.
2. Untuk mendapatkan suhu penggorengan abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok yang tepat untuk menghasilkan mutu abon ikan.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang salah satu alternatif pengolahan ikan lele bagi kalangan masyarakat khususnya pada petani ikan lele. Selain itu penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi mengenai suhu penggorengan yang terbaik untuk digunakan dalam pembuatan abon ikan lele.

1.4 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah :

1. Terdapat pengaruh suhu penggorengan abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok terhadap mutu abon ikan.
2. Terdapat suhu penggorengan abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok yang tepat untuk menghasilkan mutu abon ikan terbaik.