

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi besar di sektor perikanan, baik perikanan tangkap maupun budidaya. Salah satu komoditas perikanan budidaya yang menempati peringkat teratas dalam hal produksi adalah ikan lele (*Clarias sp.*). Produksi ikan lele di Indonesia terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) tahun 2022, tercatat bahwa produksi ikan lele pada tahun 2021 mencapai 1,06 juta ton dengan nilai ekonomi sebesar Rp18,93 triliun. Provinsi Jambi menjadi salah satu daerah yang aktif mengembangkan budidaya ikan lele, dengan jumlah produksi mencapai 7.595.593 kg. Kabupaten Muaro Jambi tercatat sebagai penyumbang produksi terbesar di provinsi tersebut (KKP, 2020).

Ikan lele dikenal sebagai komoditas yang memiliki banyak keunggulan, antara lain pertumbuhan yang cepat, kemampuan adaptasi tinggi terhadap lingkungan, serta nilai gizi yang baik. Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*), salah satu varietas unggulan, memiliki kandungan protein, kalsium, fosfor, serta asam amino esensial seperti leusin dan lisin yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh (Arifin, 2009). Hal ini menjadikan ikan lele sebagai sumber protein hewani yang digemari oleh masyarakat karena selain bergizi juga memiliki harga yang relatif terjangkau.

Berdasarkan laporan Direktorat Gizi Depkes (2009) bahwa dalam 100 gram Ikan Lele dumbo mengandung komponen gizi sebagai berikut: Protein 4,2 gram, Lemak 0,1 gram, Karbohidrat 36,7 gram, Kalsium 33 mg, Fosfor 200 mg, Besi 1,0 mg, Vitamin A 0 SI, Vitamin B1 0,20 mg, Vitamin C 10 mg, Air 57,7. Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewani lainnya adalah kaya akan leusin dan lisin. Leusin ($C_6H_{13}NO_2$) merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan nitrogen. Leusin juga berguna untuk perombakan dan pembentukan protein otot.

Namun demikian, Permasalahan pada ikan lele ketika panen raya jumlah nya melimpah dan harga yang murah serta ikan lele cepat rusak untuk itu perlu pengawetan produk dijadikan abon (Musyaddad dkk. 2019), karena ikan lele segar memiliki kadar air yang tinggi, yakni sekitar 75–82%, yang menyebabkan teksturnya cenderung lembek dan tidak tahan lama. Kondisi ini menuntut adanya

pengolahan lanjutan untuk meningkatkan nilai tambah serta memperpanjang masa simpan produk. Salah satu bentuk pengolahan yang dapat dikembangkan adalah abon ikan lele. Pembuatan abon ikan lele merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan, untuk mengantisipasi kelimpahan produksi, ataupun untuk penganeekaragaman produk perikanan. Pengolahan abon ini hanya merupakan pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang masa simpan (Arifin, 2009).

Menurut (Aliyah dkk 2015) mengatakan bahwa abon ikan merupakan salah satu produk olahan perikanan yang memiliki daya simpan yang tahan lama/awet, tinggi protein, rendah kolestrol dan disukai masyarakat.

Pada dalam pengolahan abon ikan lele adalah tekstur seratnya yang kurang baik jika dibandingkan dengan ikan laut, sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan kualitas tekstur dan nilai gizi produk abon. Hal ini sejalan dengan penelitian Selly Ratna (2020) menyatakan bahwa serat ikan lele agak lembek jika dibandingkan dengan ikan laut, sehingga serat abon yang dihasilkan kurang baik. Untuk itu perlu penambahan bahan nabati yang bertujuan untuk memberikan serat pada abon dan meningkatkan kandungan nutrisi pada abon serta dapat menciptakan dan meningkatkan kualitas gizi yang baik pada pengolahan ikan lele dapat dikombinasikan dengan bahan nabati, dengan menggunakan bahan yang memiliki serat tinggi yaitu salah satunya nangka muda (Nice Ardiana, 2023).

Nangka muda termasuk dalam genus tanaman *Artocarpus*, family *Moraceae*, ordo *Urticales* dan subkelas *Dicotyledoneae*. Nangka muda berbentuk panjang, lonjong, atau bulat, berukuran besar dan berduri lunak. Buah nangka memiliki biji berbentuk bulat sampai lonjong, berukuran kecil dan berkeping dua (Handayani, 2016). Menurut Direktorat Gizi Depkes RI (2009) kandungan gizi nangka muda per100 gram yaitu Kalori 51,00g, Kadar Air 85,40g, Protein 2,00g, Kalsium 11,30 mg, Karbonhidrat 11,30 g, dan Lemak 0,40g, Zat Besi 0,5 mg, Vitamin A 25 SI, Vitamin B1 0,07 mg dan Vitamin C 9,00 mg. Penambahan nangka muda pada pembuatan abon ikan selain dapat meningkatkan nilai ekonomis nangka muda, penambahan nangka muda dalam abon ikan lele diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan cita rasa dari abon. Untuk maksimum SNI (Standar Nasional Indonesia) untuk kadar air abon yaitu 7%, kadar serat kasar abon yaitu 1%, kadar protein 15%.

Berdasarkan penelitian sebelumnya menurut penelitian Ariansyah dan

Marianah (2022) mengenai penambahan Buah Semu Jambu Mete Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Abon Ikan Lele Dumbo menghasilkan kadar air dengan perlakuan terbaik Perlakuan terbaik di peroleh pada perlakuan ke P3 (200 gram daging ikan lele dumbo 40 % buah semu jambu mete) dengan kadar air 14,62 %, kadar protein 17,10%, kadar serat 32,49%. Rasa sangat suka, warna agak kecoklatan, aroma suka dan tekstur keras. Penelitian sebelumnya menurut Yefri Mufti dkk (2017) mengenai Penambahan jantung pisang kepok pada abon ikan lele dumbo dengan rasio perbandingan 1000 gram ikan lele dan jantung pisang kepok 300 gram dengan kadar air 6,88%, kadar protein 26,25%, kadar lemak 27,19%, kadar abu 6,31%, dan kadar serat 2,57%.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pemanfaatan ikan lele dan nangka muda dalam pengolahan abon. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi produk olahan ikan yang bergizi, berkualitas, dan memiliki daya simpan tinggi. Adapun judul penelitian ini adalah: “Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dan Ikan Lele terhadap Mutu Abon”

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan nangka muda dan ikan lele terhadap Mutu abon.
2. Mengetahui perbandingan nangka muda dan ikan lele yang tepat pada mutu abon.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan nangka muda sebagai bahan pangan nabati yang belum banyak digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan produk abon ikan lele.
2. Menghasilkan produk abon yang bermutu baik dan aman untuk dikonsumsi, serta dapat diterima oleh berbagai kalangan masyarakat.
3. Membuat suatu produk yang memiliki nilai gizi tinggi dan sangat ekonomis dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.
4. Mengetahui perbandingan nangka muda dan ikan lele yang tepat dalam pembuatan abon.

1.4 Hipotesis Penelitian

1. Perbandingan nangka muda dan ikan lele berpengaruh terhadap Mutu