

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia kaya akan sumber hayati, salah satunya adalah sebagai penghasil protein hewani khususnya ikan. Indonesia juga kaya akan keaneka ragaman perikanan baik ikan laut ataupun ikan tawar. Ikan mengandung komposisi gizi yang ideal. Ikan mengandung 18 persen protein terdiri dari asam-asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan. Kandungan lemaknya 1-20 persen lemak yang mudah dicerna serta langsung dapat digunakan oleh jaringan tubuh. Kandungan lemaknya sebagian besar adalah asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan dapat menurunkan kolesterol darah.(Hanafi, 2016)

Ikan pari merupakan salah satu jenis kekayaan sumberdaya hayati. Hal ini didukung oleh jumlah populasinya yang banyak dan keanekaragaman jenis ikan pari yang dimiliki perairan Indonesia. Ikan pari dapat dijumpai di seluruh wilayah perairan Indonesia, baik di perairan teritorial, perairan samudra, maupun Zona Ekonomi Eksklusif. Di seluruh dunia diperkirakan terdapat \pm 500 spesies ikan pari yang tersebar di seluruh lautan. Sementara di Indonesia terdapat sekitar \pm 250 spesies ikan pari, atau separuhnya, namun hanya terdapat 7 jenis ikan pari yang banyak dikenal baik oleh para nelayan dan masyarakat luas maupun oleh para ilmuwan (Ichthyologist). Jenis-jenis ikan pari tersebut sebagian besar bernilai ekonomis, antara lain : Pari Kembang atau Pari

Macan (Sting rays), Pari Kelelawar (Devil ray, Manta rays), Pari Burung (Eagle rays/Aetobatus narinari), Pari Hidung Sekop (Guitarfishes/Shovelnose ray), Pari Kekeh (Whitespotted/ Wedgefishes), Pari Mondol (Himantura geraldii/Himantura jenkinsii), Pari Mutiara (Himantura jenkinsii). (Salma Abubakar,dkk 2015).

Ikan pari merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki kadar protein tinggi, yang sangat baik bagi tubuh manusia, Kadar protein dari ikan adalah konstan antara 15-20 persen tergantung dari jenisnya dibanding dengan kadar air dan kadar lemak. Jenis asam amino yang terkandung dalam protein ikan adalah cukup lengkap khususnya asam amino esensial (isoleucine, leucine, lysine, methionine, phenylalanine, threonine, tryptophan dan valine). Ikan pari memiliki kandungan protein dalam dagingnya yakni 20% , lemak 30%, air 10 %, abu 9 %, gula 30% serta memiliki bau yang khas. (Fitrotul Millah, 2010)

Ikan termasuk dalam kategori makanan yang cepat busuk jadi nilai mutu kesegaran merupakan faktor yang penting untuk diperhatikan. Oleh karena itu penurunan nilai mutu kesegaran selain akan menurunkan nilai gizi atau nutriennya sebagai sumber pangan, juga akan menurunkan daya jual atau harga dari produk tersebut. Dengan demikian nilai mutu kesegaran dari produk yang cepat busuk perlu diperhatikan. (Rieny Sulistijowati S,dkk .2011).

Hal tersebut juga harus di perhatikan pada proses pengolahan ikan pari. Pengolahan ikan pari biasanya dengan pengolahan cara pengasapan dan pengasinan untuk mengawetkan daging supaya tahan lama. Masyarakat luas banyak membuat dan mengkonsumsi ikan asap terutama ikan pari, ikan bandeng, dan ikan tongkol, hal ini

karena ikan asap lebih tahan lama, mudah di dapat, tidak mudah membusuk, warna dan aroma khas pada ikan asap, serta bisa disimpan dalam waktu yang lama, namun demikian, masyarakat mengkonsumsi dan membuat ikan asap tanpa mengetahui suhu dan lama pengasapan yang baik dan benar, yang bisa menyebabkan kadar protein dan kadar gizi dalam ikan hilang. (Fitrotul Millah, 2010).

Pengasapan merupakan salah satu cara pengolahan dan pengawetan ikan secara tradisional yang sudah dilakukan sejak dulu hingga kini, dengan tujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan serta membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk. Teknologi pengasapan termasuk cara pengawetan ikan yang telah diterapkan secara turun temurun. Istilah pengasapan (smoking) diartikan untuk penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu ke dalam daging ikan, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman. Pengasapan juga sering dikombinasikan dengan pengeringan sinar matahari dan atau perlakuan pendahuluan dengan penggaraman. Sedangkan tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna pada ikan. (Dea Tio Mareta, Sofia Nur Awami, 2011). Teknik pengolahan pengasapan yang mudah dilaksanakan secara tradisional ini banyak dilakukan di lingkungan permukiman dalam bentuk home industry. Dengan kondisi ini, maka seringkali ruang-ruang untuk wadah proses pengasapan ikan ini berbentuk tidak beraturan dengan penataan yang seadanya, sehingga dari aspek sirkulasi, alur produksi dan kesehatan tidak memenuhi persyaratan

higienitas produk. Hal ini dapat mengakibatkan produk hasil pengasapan yang kurang baik serta kurang memenuhi persyaratan kesehatan. (Swastawati , 2013).

Faktor penting dalam penentuan kualitas pengasapan ikan adalah suhu dan lama pengasapan. Pemanasan dapat meningkatkan atau menurunkan fungsi dan karakter protein tergantung dari proses pengolahannya. Pengasapan salah satu proses pengolahan ikan yang menjadikan perubahan warna, kenampakan dan konsisten daging yang menarik akan tetapi menyebabkan menurunnya komponen protein yang signifikan. (Yun Deng,2014). Hal ini disebabkan oleh peningkatan kandungan Nitrogen sebagai komponen asam amino sejalan dengan hilangnya elemen Hidrogen karena pemasan. Sehingga semakin lama pemanasan maka protein yang terkandung dalam ikan akan rusak (Mao L and Wu Tao. 2011). Pemanasan akan menyebabkan struktur protein terdenaturasi, terakogulasi dan menjadi bentuk yang lebih sederhana. Bentuk yang lebih sederhana dari protein menjadikan protein tidak stabil dan mudah berubah pada kondisi lainnya (Georgiev et al,2010). Dengan demikian Pengasapan berpengaruh nyata terhadap peningkatan atau penurunan makro nutrient terutama protein pada ikan. (Akintola, S.L. 2014).

Berdasarkan uraian di atas penelitian ini dilakukan dengan judul ”ANALISA KADAR PROTEIN IKAN PARI (*dasyatis sp.*) BERDASARKAN LAMA PENGASAPAN 1 JAM, 2 JAM DAN 3 JAM” dengan menggunakan metode kjeldahl, spektrofotometri.

1.2 Rumusan masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah Adakah perbedaan analisa kadar protein ikan pari (*dasyatis sp.*) berdasarkan lama pengasapan 1 jam, 2 jam dan 3 jam?

1.3 Tujuan penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya perbedaan analisa kadar protein ikan pari (*dasyatis sp.*) berdasarkan lama pengasapan 1 jam, 2 jam dan 3 jam.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menguji secara laboratorium kadar protein pada ikan pari (*dasyatis sp.*) dengan perbedaan waktu pengasapan.

1.4 Manfaat penelitian

1.4.1 Bagi peneliti

1. Untuk menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang perbedaan analisa kadar protein ikan pari (*dasyatis sp.*) berdasarkan lama pengasapan 1 jam, 2 jam dan 3 jam.
2. Sebagai media untuk melatih peneliti dalam pembuatan karya tulis.

1.4.2 Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa lama pengasapan ikan pari (*dasyatis sp.*) dapat berpengaruh terhadap kandungan protein di dalam ikan itu sendiri.

1.4.3 Bagi prodi D3 Analis kesehatan

Untuk menambah wacana tentang perbedaan analisa kadar protein ikan pari (*dasyatis sp.*) berdasarkan lama pengasapan 1 jam, 2 jam dan 3 jam.