

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan termasuk dalam salah satu sumber protein hewani. Protein pada ikan sangat mudah dicerna dan memiliki asam amino esensial yang hampir sama dengan daging merah. Masyarakat banyak mengonsumsi ikan karena harga yang relatif murah dan mudah didapat. Meskipun ikan mudah didapat, nyatanya umur simpan ikan segar relatif pendek sehingga cepat mengalami pembusukan. Berbagai upaya telah dilakukan oleh masyarakat agar dapat memperpanjang umur simpan ikan seperti membuat ikan asin, menyimpan dalam suhu beku, membuat dendeng, dan masih banyak lagi.

Ikan patin merupakan salah satu produk perikanan yang memiliki pangsa pasar yang sangat besar, baik di pasar dalam negeri maupun luar negeri. Hal ini disebabkan oleh rasa daging ikan patin yang gurih dan harganya relatif lebih murah. Ikan patin mengandung protein yang cukup tinggi yang cukup tinggi dibandingkan dengan protein susu dan daging (Aprilia, 2018). Namun, saat ini produk olahan berbahan dasar ikan patin masih rendah, mengingat biaya produksi budidaya ikan patin yang selalu meningkat setiap tahunnya sehingga diperlukan adanya pengembangan produk olahan berbahan dasar ikan patin, antara lain dendeng.

Salah satu produk olahan daging yang telah lama dikenal oleh masyarakat adalah dendeng. Dendeng merupakan suatu produk pangan olahan yang berbentuk lempengan tipis. Dendeng dapat dibuat dari daging iris maupun gilingan daging segar atau daging beku yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng biasa disajikan dengan cara digoreng. Istilah dendeng sering digunakan pada "*dry cured meat*" yang memiliki ciri khas kelembaban rendah dan tinggi kadar protein (Lorenzo, *et al.*, 2011).

Dendeng merupakan produk yang berasal dari olahan daging giling dengan menggunakan metode restrukturisasi, yaitu merupakan metode dengan memanfaatkan potongan daging dengan ukuran relatif kecil dan tidak beraturan kemudian direkatkan kembali menjadi ukuran lebih besar dengan bantuan bahan pengikat (*binder*) (Amalia, 2016). Salah satu bahan pengikat yang dapat digunakan dalam pembuatan dendeng adalah natrium alginat. Natrium alginat

memiliki kemampuan untuk membentuk gel tanpa proses pemanasan apabila berinteraksi dengan kation polivalen (kecuali magnesium) terutama kalsium. Kemampuan alginat untuk membentuk gel inilah yang kemudian digunakan sebagai zat pengikat dalam industri pangan, seperti pengikat partikel pada daging restrukturisasi (Mastuti, 2008). Akan tetapi penambahan alginat pada bahan pangan dapat menyebabkan meningkatnya kadar air dan umur produk menjadi lebih pendek, sehingga perlu ditambahkan asap cair yang dapat mengikat air bebas (Cent, 2021) agar umur produk menjadi lebih panjang.

Penambahan bahan lain pada pembuatan dendeng seperti asap cair tempurung kelapa dapat mempertahankan kualitas dan menambah nilai jual dendeng. Penggunaan asap cair telah lama digunakan sebagai pengganti proses pengasapan konvensional. Asap cair memiliki berbagai sifat fungsional antara lain untuk menambah citarasa dan warna yang diinginkan yang diperankan oleh fenol dan karbonil. Asap cair juga digunakan sebagai antioksidan dan anti mikrobial (Ghazali, 2014). Kandungan fenol pada asap cair memiliki sifat antioksidan yang dapat menghambat kerusakan bahan pangan dengan cara mendonorkan hidrogen dengan jumlah sangat kecil untuk menghambat autooksidasi lemak. Asam yang terkandung pada asap cair juga efektif dalam menghambat ataupun mematikan mikroba selama penyimpanan (Suratman, 2012). Menambahkan asap cair dengan konsentrasi yang berbeda-beda dapat memengaruhi sifat kimia produk, seperti kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat dan juga memengaruhi nilai organoleptik.

Perlakuan terbaik pada penelitian pembuatan dendeng restrukturisasi dengan penambahan kluwih adalah pada perlakuan daging:kluwih 50:50(%) dengan penambahan Na-alginat 1% (Winarti, dkk., 2018). Perlakuan perendaman asap cair pada dendeng sapi dengan konsentrasi 1% menghasilkan kadar protein 39,28%, kadar lemak 5,25%, dan kadar air 12,33% (Adjis dan Sugiarto, 2019).

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan natrium alginat dan asap cair terhadap karakteristik dendeng restrukturisasi ikan patin.

B. Tujuan

1. Memahami pengaruh konsentrasi natrium alginat dan asap cair terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dendeng restrukturisasi ikan patin.
2. Memahami perlakuan terbaik dari konsentrasi natrium alginat dan asap cair terhadap karakteristik dendeng restrukturisasi ikan patin yang disukai konsumen.
3. Memahami perubahan kualitas dendeng restrukturisasi ikan patin pada perlakuan terbaik selama penyimpanan.

C. Manfaat

1. Memberi informasi mengenai pengaruh konsentrasi natrium alginat dan asap cair terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dendeng restrukturisasi ikan patin.
2. Memberi informasi mengenai perlakuan terbaik dari kombinasi konsentrasi natrium alginat dan asap cair terhadap karakteristik dendeng restrukturisasi ikan patin yang disukai konsumen.
3. Memberi informasi mengenai perubahan karakteristik dendeng restrukturisasi ikan patin selama penyimpanan.