

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ikan patin merupakan salah satu spesies ikan budidaya air tawar yang saat ini menjadi primadona komoditas ekspor. Perkembangan budidaya ikan patin semakin pesat terutama di daerah Jawa Barat, Sumatera Selatan, Jambi, Riau, Bengkulu, Lampung, dan Kalimantan. Permintaan ikan patin sangat besar dan terus meningkat (Bhayangkari dan Sriayudha, 2018). Produksi ikan patin bisa mencapai 1,6 ton per tahunnya pada tahun 2012. Negara-negara Asia, seperti Indonesia, Laos, Cina, Malaysia, Kamboja, dan Vietnam merupakan produsen ikan patin terbanyak baik untuk konsumsi lokal maupun untuk ekspor (Thong *dkk*, 2016).

Menurut Ernawati dan Wulandari (2013) patin memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan yaitu kandungan protein yang tinggi hingga 68,6% dan rendah kolesterol. Selain itu, daging ikan patin dapat diolah menjadi beraneka masakan seperti ikan patin asam manis, balado, bumbu kuning, dan pindang sehingga ikan patin menjadi ikan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Banyaknya peminat terhadap ikan patin dan produk olahan ikan patin di Indonesia membuat produksi ikan patin juga terus meningkat. Akan tetapi, produk olahan ikan patin sebagian besar hanya memanfaatkan dagingnya saja. Maka dengan meningkatnya produksi dan konsumsi ikan patin, resiko

bertambahnya limbah tulang ikan patin juga meningkat. Sebagian besar produsen dan konsumen ikan patin di Indonesia belum memanfaatkan limbah tulang ikan patin secara optimal. Hal ini disebabkan karena tulang ikan biasanya dianggap sebagai sampah yang tidak bisa dimanfaatkan lebih jauh lagi.

Tulang ikan memiliki proporsi 10% dari total seluruh tubuh ikan, tulang ikan merupakan salah satu limbah pengolahan ikan yang mengandung zat gizi mineral makro dan mikro. Mineral utama di dalam tulang adalah kalsium dan fosfor (Nur *dkk*, 2018). Kalsium dan fosfor sangat baik dikonsumsi oleh manusia terutama untuk pertumbuhan tulang dan pencegahan penyakit seperti osteoporosis.



Gambar 1.1 Limbah Tulang Ikan Patin
Sumber: Data Diolah (2019)

Di Indonesia, abon menjadi makanan yang disukai oleh semua kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa. Abon memiliki beraneka ragam jenis mulai dari yang paling umum yaitu abon sapi, abon ayam, dan abon ikan. Selain itu, ada juga bahan-bahan lain yang bisa dijadikan bahan utama abon seperti jantung pisang. Menurut Dewi *dkk* (2011) abon adalah produk kering yang dibuat dengan proses tradisional yaitu perebusan, pemberian bumbu, dan penggorengan. Di Indonesia, abon biasanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi. Alasan

abon disukai masyarakat Indonesia adalah rasanya yang enak, penyajiannya yang praktis, dan tahan lama.

Berdasarkan fenomena di atas, maka peneliti tertarik untuk membuat penelitian kreasi produk dengan meneliti lebih spesifik mengenai abon berbahan dasar limbah tulang ikan patin sehingga dapat membantu mengoptimalkan pemanfaatan limbah tulang ikan dan mengurangi limbah dari tulang tersebut. Sebelum peneliti melanjutkan penelitian ini lebih jauh, terdapat beberapa penelitian dengan topik yang sama yang dapat dijadikan sebagai referensi. Adapun pembahasannya sebagai berikut:

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

No	Uraian	Penelitian 1	Penelitian 2	Penelitian 3
1	Judul	Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang	Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) Dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	Pemanfaatan Jantung Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (<i>Decapterus sp.</i>) Pada Pembuatan Abon
2	Peneliti	Ismail, Andi Muhammad dan Putra, Dhanang Eka	Tato 'Alik, Agustinus., Sukmiwati, Mery dan Sari, Ira	Aida, Yuannita., Mamuaja, C. F., dan Agustin, A. T.
3	Tahun	2017	2014	2014
4	Jenis Penelitian	Kuantitatif dan eksperimen	Kuantitatif dan eksperimen	Kuantitatif dan eksperimen
5	Persamaan	1. Uji organoleptik 2. Pembuatan Abon	1. Pembuatan abon 2. Uji organoleptik	1. Pembuatan abon 2. Uji organoleptik

Sumber: Data Diolah (2019)

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu (Lanjutan)

6	Perbedaan	1. Bahan dasar yang digunakan yaitu ikan cakalang dan jantung pisang.	1. Bahan dasar yang digunakan yaitu ikan nila dan jamur tiram putih.	1. Bahan dasar yang digunakan yaitu jantung pisang dan ikan layang.
7	Hasil	Abon ikan cakalang dengan konsentrasi penambahan jantung pisang 30% paling disukai panelis dibandingkan tanpa penambahan, konsentrasi 50% dan 70%.	Abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih 75% paling disukai panelis dari segi warna, rasa, dan tekstur.	Abon jantung pisang dengan formulasi A2 (50% jantung pisang : 50% daging ikan) paling disukai panelis dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Sumber: Data Diolah (2019)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan abon tulang ikan patin?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik pada abon tulang ikan patin?
3. Bagaimana kandungan kalsium yang ada pada abon tulang ikan patin?
4. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap abon tulang ikan patin?

1.3 Tujuan Pengembangan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan abon tulang ikan patin.

2. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik pada abon tulang ikan patin.
3. Untuk mengetahui kandungan kalsium abon limbah tulang ikan patin.
4. Untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap abon tulang ikan patin.

1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Spesifikasi dari produk abon tulang ikan patin yang diharapkan dalam penelitian kreasi produk dan pengembangan ini adalah sebagai berikut:

1. Aroma
Diharapkan abon berbahan dasar limbah tulang ikan patin tidak memiliki aroma amis.
2. Rasa
Diharapkan abon berbahan dasar tulang ikan patin memiliki rasa manis gurih.
3. Warna
Diharapkan abon berbahan dasar tulang ikan patin memiliki warna kecokelatan.
4. Tekstur
Diharapkan abon berbahan dasar tulang ikan patin memiliki tekstur yang berpasir.
5. Kandungan Gizi
Diharapkan abon berbahan dasar tulang ikan patin memiliki kandungan kalsium.

6. Penerimaan Pasar

Diharapkan abon berbahan dasar tulang ikan patin bisa diterima konsumen dengan kualitas yang baik.

1.5 Pentingnya Pengembangan

1. Pentingnya pengembangan bagi peneliti:

- a. Sebagai bahan penelitian pengembangan untuk mengetahui resep dan formula yang tepat dalam proses pembuatan abon dengan bahan dasar limbah tulang ikan patin.
- b. Menambah wawasan peneliti tentang manfaat limbah tulang ikan patin dan meningkatkan nilai jualnya.

2. Pentingnya pengembangan bagi Universitas Ciputra:

Penelitian ini dapat disimpan sebagai data untuk acuan pada penelitian pengembangan berikutnya.

3. Pentingnya pengembangan bagi masyarakat:

Menambah wawasan masyarakat tentang manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada tulang ikan patin dan cara pemanfaatannya sebagai bahan dasar pembuatan abon.

1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Pengembangan penelitian kreasi produk ini memiliki beberapa asumsi dan keterbatasan yang harus dipahami. Asumsi-asumsi tersebut adalah:

1. Abon berbahan dasar limbah tulang ikan patin diasumsikan memiliki kandungan kalsium yang tinggi.
2. Penelitian mengenai limbah tulang ikan patin yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan abon untuk mengurangi limbah tulang ikan patin.

1.7 Definisi Istilah

1. Abon adalah produk kering yang dibuat dengan proses tradisional yaitu perebusan, pemberian bumbu, dan penggorengan (Dewi *dkk*, 2011).
2. Ikan patin merupakan salah satu spesies ikan budidaya air tawar yang perkembangan budidayanya semakin pesat terutama di daerah Jawa Barat, Sumatera Selatan, Jambi, Riau, Bengkulu, Lampung, dan Kalimantan (Bhayangkari dan Sriyudha, 2018).
3. Organoleptik merupakan penilaian dengan indera atau sensorik, yang merupakan cara paling primitif. Penilaian ini banyak digunakan untuk menilai mutu makanan (Utami *dkk*, 2016).
4. Limbah adalah sisa dari suatu usaha dan atau kegiatan yang dapat berwujud padat, cair, atau gas (Alimsyah dan Damayanti, 2013).

1.8 Sistematika Penelitian

Pada bab I peneliti menuliskan latar belakang yang mendukung dilakukannya penelitian mengenai pemanfaatan limbah tulang ikan patin sebagai bahan dasar pembuatan abon, rumusan masalah berdasarkan latar belakang, tujuan yang ingin dicapai dari rumusan masalah, spesifikasi produk yang diharapkan,

pentingnya pengembangan produk bagi peneliti, Universitas Ciputra, dan masyarakat, asumsi pengembangan yang diangkat dari teori-teori yang sudah teruji dan pandangan para ahli, keterbatasan pengembangan yang berisi tentang keterbatasan produk abon dari limbah tulang ikan patin untuk memecahkan masalah yang dihadapi, definisi istilah, dan sistematika penelitian.

Dalam bab II berisikan tentang tinjauan singkat berisikan teori-teori yang berguna sebagai penunjang penelitian yang memuat tinjauan, manfaat dan kandungan gizi dari bahan-bahan yang akan digunakan dalam pengembangan produk, serta tinjauan dan kandungan gizi abon secara umum. Di bab III peneliti merumuskan metode-metode penelitian yang akan digunakan, prosedur pengembangan dari abon tulang ikan patin, bahan dan peralatan yang digunakan, proses pembuatan abon tulang ikan patin, dan teknik pengumpulan data yang digunakan.

Pada bab IV yaitu hasil pengembangan, diuraikan tentang hasil penelitian dan pembahasan yang diperoleh berupa penyajian data uji coba, analisis data hasil penelitian, analisis hasil uji organoleptik, dan data hasil uji laboratorium. Bab V memuat tentang kesimpulan dan saran mengenai hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti.