

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang Masalah

Ikan termasuk jenis organisme hasil perikanan sebagai bahan pangan. Pangan ikan mencakup semua bahan pangan terutama ikan dan hasil perikanan lainnya, termasuk rumput laut dan berbagai tumbuhan air, yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Komponen penyusun daging ikan termasuk bernilai gizi tinggi, karena mengandung makronutrien dan mikronutrien penting bagi manusia, yaitu protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin, dan garam-garam mineral. Protein merupakan komponen terbesar dalam ikan setelah air dalam jumlah yang cukup banyak, sehingga ikan merupakan sumber potensial protein hewani. (Damongilala, 2021). Ikan tidak hanya berperan sebagai sumber protein hewani, tetapi juga sebagai paket nutrisi lengkap yang memberikan kontribusi penting untuk menjaga kesehatan manusia. Protein berkualitas tinggi yang terkandung dalam ikan menjadi elemen kunci untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh, serta pembentukan enzim dan hormon yang mendukung fungsi tubuh secara keseluruhan (Rahma et al., 2024).

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang sangat diperlukan oleh tubuh, selain itu ikan memiliki nilai biologis mencapai 90% dan memiliki jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Ikan merupakan komoditi ekspor yang mudah mengalami pembusukan dibandingkan produk daging, buah

dan sayuran (Rihayat et al., 2022).

Beberapa metode dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan ikan dengan tetap mempertahankan kandungan gizi ikan. Metode yang dapat dilakukan antara lain metode pendinginan, pembekuan, pengalengan, penggaraman, pengeringan, pengasaman, pengasapan, dan fermentasi. Tujuan dari metode – metode ini adalah untuk memperpanjang umur simpan ikan dan menjaga kualitas ikan (Oktaviani et al., 2023).

Ikan Jurung merupakan jenis ikan yang banyak dikonsumsi dan bernilai ekonomi tinggi sehingga banyak disukai masyarakat. Ikan Jurung termasuk ke dalam famili *Cyprinidae*, ikan ini memiliki karakteristik khas berupa dua buah cuping di bibir bawah mulut, ukuran sirip anal yang lebih rendah daripada sirip punggung dan terdapat warna perak mengkilap di bagian punggung (Mawardi & Yusrizal, 2017). Salah satu metode pengawetan yang dilakukan untuk memperpanjang masa simpan ikan yang biasa digunakan masyarakat yaitu metode pengasapan. Metode pengasapan juga dapat mengurangi bahkan menghilangkan kadar air dalam tubuh ikan, sehingga dapat mengurangi potensi bakteri untuk berkembang biak (Litaay et al., 2022).

Fungsi pengasapan pada ikan asap (ikan salai) adalah bukan hanya untuk mengawetkan ikan tetapi juga dapat mempertahankan nilai gizi, serta memberi aroma dan cita rasa yang khas berasal dari senyawa kimia hasil pembakaran bahan bakar (Swastawati, 2018). Proses pengasapan secara umum didefinisikan sebagai metode pengawetan ikan menggunakan

kombinasi proses penggaraman (*brinning*), pemanasan (*cooking*), dan pengasapan (*smoking*). Selain itu, pengasapan juga dapat memberikan aroma dan cita rasa khas asap, tekstur yang bagus, warna kecoklatan serta daging yang lezat (Hartanto et al., 2020).

Ikan asap (ikan salai) merupakan salah satu hasil olahan tradisional yang hampir semua jenis ikan dapat digunakan sebagai bahan baku pengolahan pengasapan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan dan pemberian senyawa kimia alami dari hasil pembakaran bahan bakar alami. Pengasapan ikan berubah menjadi kuning emas sampai kecoklatan, warna yang dihasilkan adalah reaksi kimia melalui proses pengasapan ikan tergantung suhu dan lingkungan sehingga daging ikan yang diasapi warnanya merata (Husen, 2018).

Ikan jurung apabila diolah menjadi ikan salai (pengasapan ikan), mempunyai ketahanan penyimpanan ikan lebih lama, olahan yang digemari konsumen karena rasanya yang khas dan aromanya yang sedap spesifik. Pengawetan ikan dengan cara pengasapan merupakan salah satu metode tertua dalam proses pengawetan makanan yang masih banyak dilakukan di Indonesia. (Swastawati et al., 2019). Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan analisis zat gizi pada ikan salai jurung yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar kadar karbohidrat. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul “Analisis Kandungan Zat Gizi Makro pada Ikan Jurung Salai (*Neolissochilus sumatranus*) Khas Batak Mandailing.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Belum tersedia data kandungan zat gizi makro ikan jurung.
2. Belum tersedia data kandungan zat gizi mikro ikan jurung salai khas mandailing.
3. Terdapat kemungkinan perubahan kandungan zat gizi makro pada ikan jurung setelah proses pengasapan.
4. Ada kemungkinan tersedia kandungan zat karsinogenik pada ikan jurung salai khas Mandailing Natal.
5. Belum tersedia data di TKPI tentang ikan jurung segar / salai.
6. Proses pengasapan yang berbeda pada umumnya.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kandungan gizi ikan jurung salai khas mandailing dibatasi pada kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar air.
2. Objek penelitian dibatasi pada ikan jurung segar dan salai di Daerah Mandailing Natal.

## 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah dalam penelitian ini maka dapat dirumuskan permasalahan penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana kandungan zat gizi makro ikan jurung segar?
2. Bagaimana kandungan zat gizi makro ikan jurung salai khas

mandailing?

3. Bagaimana perbandingan kandungan zat gizi makro ikan jurung segar dan ikan jurung salai?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk :

1. Mengetahui kandungan zat gizi makro ikan jurung segar
2. Mengetahui kandungan zat gizi makro ikan jurung salai khas mandailing.
3. Mengetahui perbandingan kandungan zat gizi makro ikan jurung segar dan ikan jurung salai.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang kandungan zat gizi makro yang terdapat pada ikan jurung segar dan ikan jurung salai.