

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketahanan pangan (*food insecurity*) secara global masi menjadi masalah utama yang sering terjadi di banyak negara, baik negara berkembang maupun maju. Ketahanan pangan merupakan suatu fondasi yang sangat penting dalam pembangunan. Mekonnen & Gerber (2017) berpendapat bahwa “ketahanan pangan dan kemiskinan masi menjadi masalah utama sekaligus tantangan dalam pembangunan suatu negara” dengan adanya pernyataan tersebut, dapat disimpulkan bahwa ketahanan pangan menjadi salah satu syarat dalam pembangunan suatu wilayah yang dapat dilihat dari beberapa aspek penting salah satunya ketersediaan konsumsi pangan yang aman dan bergizi bagi seluruh lapisan masyarakat (Sihite & Tanzaha, 2021).

Ketahanan pangan adalah terpenuhinya pangan bagi rumah tangga, tidak hanya dalam jumlah yang cukup, tetapi juga harus aman, bermutu, bergizi, beragam dan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat (Hariyadi, 2012). Kemiskinan dan kurangnya pendapatan menjadi salah satu penyebab kurangnya kemampuan keluarga untuk menyediakan pangan yang cukup dan bergizi bagi seluruh anggota keluarga (Aritonang et al., 2020). Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh Sitanaya et al., (2019) mengenai “Hubungan Faktor Sosial Ekonomi Dengan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedagang Sayur Eceran di Pasar Oeba” didapatkan hasil bahwa Rumah tangga dengan pendapatan rendah cenderung mengalami tidak tahan pangan dimana 87,5% keluarga dengan pendapatan rendah tidak tahan pangan dan 13,5% mengalami tahan pangan.

Salah satu *survival strategi* yang dapat dilakukan oleh masyarakat golongan ekonomi lemah dalam system ketahanan pangan yaitu dengan memanfaatkan pangan lokal (Welli, 2011). Salah satu pangan lokal yang banyak di produksi di Riau bersal dari ikan. Ikan termasuk sumber protein hewani utama pada menu di seluruh Indonesia yang memiliki harga yang relatif murah. Menurut data statistik sektoral kota Pekanbaru jumlah produksi budidaya ikan di keramba pada tahun 2019, ikan patin merupakan ikan dengan jumlah produksi budidaya ikan di

keramba, kedua terbesar yaitu sebanyak 2,014,453.63 ton (Badan Pusat Statistik., 2020).

Ikan patin merupakan salah satu ikan yang memiliki kandungan protein yang tinggi. 100 gr ikan patin mengandung 132 kal, 17,0 gr protein, 6,6 gr lemak dan 1,1 gr karbohidrat. (TKPI 2017) akan tetapi, hasil olahan ikan pada umumnya memiliki kelemahan yaitu sedikit mengandung serat yang dibutuhkan dalam proses pencernaan (Pratiwi, 2019). Sebagian orang masih tidak memperhatikan asupan konsumsi serat yang mereka butuhkan, padahal serat juga mempunyai peranan penting bagi kesehatan tubuh dan kebutuhan serat seseorang yaitu 20-35 g per hari (Simanullang et al., 2021).

Melihat kondisi tersebut maka diperlukan suatu upaya untuk mensubstitusikan bahan baku abon dari daging ikan dengan penambahan bahan yang kaya akan zat gizi, rendah lemak, tidak mengandung kolestrol dan kaya akan serat. Menurut Sulistiyati dkk (2017) salah satu bahan nabati yang memiliki serat yang tinggi dengan harga termasuk murah yaitu dapat diperoleh dari tanaman pisang.

Tanaman pisang sudah tidak asing lagi untuk masyarakat Indonesia, karena tanaman pisang dapat tumbuh dengan subur di Indonesia. Masyarakat Indonesia sebagian besar memiliki pohon pisang di kebun ataupun di halaman rumahnya. Terbukti dengan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru, produksi pisang mengalami kenaikan setiap tahunnya. Produksi pisang kepok di Pekanbaru cukup tinggi yaitu mencapai 2.528,26 ton/tahun, hal ini menunjukkan bahwa lahan tanaman pisang cukup banyak di pekanbaru (Susanto, 2019).

Secara umum hampir seluruh bagian dari pisang dapat dimanfaatkan mulai dari akar, daun, pelepah buah maupun jantung pisang. Jantung pisang merupakan bunga yang dihasilkan oleh pohon pisang. Struktur jantung pisang terdiri dari banyak lapisan kulit yang terdiri dari bagian luar berwarna gelap coklat-ungu kemerahan dan di bagian dalam berwarna putih krim susu. Di bagian dalam terdapat bakal buah (sisir) di antara daun kelopak (seludang) dan di bagian tengahnya merupakan tangkai bunga (rahis) yang lembut (Astija & Djaswintari, 2020).

Jantung pisang ini merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masi kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Jantung pisang biasanya hanya dijual

di pasar dengan harga yang relative murah untuk diolah menjadi sayur yang dimasak dengan santan, lalapan, ataupun menjadi campuran pangan ternak dan bahkan jantung pisang juga sering dibuang begitu saja, padahal jantung pisang memiliki potensi yang cukup besar untuk diolah menjadi makanan yang bergizi (Anggraeni et al., 2020). Salah satunya serat, berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia 2019 kandungan serat pada jantung pisang mencapai 3,2 gr per 100gr jantung pisang. Serat pada jantung pisang dapat membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat timbulnya rasa lapar, meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara mengikat pergerakan usus besar, mengurangi resiko penyakit jantung, mengikat lemak dan kolesterol kemudian dikeluarkan melalui feses (Pendapatan & Mitra, 2023).

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh Pradana (2012) mengenai “evaluasi mutu bakso jantung pisang dan ikan patin sebagai makanan kaya serat” didapatkan hasil kadar serat tertinggi yaitu sebesar 1,54% dengan formulasi (jantung pisang 90%, ikan patin 10%). Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan jantung pisang dalam pembuatan bakso jantung pisang dan ikan patin maka akan semakin tinggi kadar seratnya.

Kandungan serat yang tinggi pada jantung pisang dapat diolah menjadi suatu makanan yang memiliki rasa yang tidak kalah dengan produk lain, misalnya sebagai tambahan pada pembuatan abon. Menurut SNI 01-37071995, abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging yang direbus dan disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng, kemudian dipres (Jusniati et al., 2018). Abon termasuk ke salah satu produk pangan yang praktis siap dikonsumsi dan tahan lama. Abon ini seringkali dijadikan sebagai stok makanan dirumah tangga. Rasa abon yang manis dan nikmat hampir disukai oleh semua kalangan (Miranti et al., 2022)

Penelitian-penelitian sebelumnya, jantung pisang telah banyak digunakan sebagai bahan penelitian dan dikombinasikan dengan ikan tongkol, ikan layang, ikan cakalang, pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), ikan tuna (*thunnus sp*). Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Tingkat Kesukaan dan Analisa Serat pada Abon Ikan Patin dengan Penambahan Jantung

pisang” Penulis berharap bahwa percobaan ini akan memungkinkan menambahnya kandungan gizi khususnya serat dalam abon ikan patin ini.

1.2 Rumusan Masalah

Abon biasanya dapat ditemukan sebagai pendamping makanan, tetapi pada umumnya abon hanya di buat dengan bahan dasar daging sapi ataupun daging ayam. Namun seiring perkembangan jaman, sudah ada modifikasi pembuatan abon dengan bahan dasar ikan, Akan tetapi, hasil olahan ikan pada umumnya memiliki kelemahan yaitu sedikit mengandung serat yang dibutuhkan dalam proses pencernaan . Oleh karna itu diperlukan penambahan serat terhadap abon ikan patin seperti jantung pisang yang diharapkan dapat menambah kandungan serat yang terdapat pada abon jantung pisang.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah pada penelitian ini adalah “ Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Analisa Serat pada Abon Ikan Patin dengan Penambahan Serat? ”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada ikan patin substitusi jantung pisang dan mengetahui kadar serat pada abon ikan patin setelah dilakukan penambahan jantung pisang dengan beberapa formulasi.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang.
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang.
3. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang.

4. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang.
5. Mengetahui analisa kadar serat pada abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang.

1.4 Manfaat Peneliti

1.4.1 Bagi Penulis

Diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penulis dalam pengolahan pangan lokal dan mampu menambah produk lokal ikan patin untuk diolah menjadi abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang yang tinggi serat.

1.4.2 Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi tentang pengembangan produk yang berbahan dasar pangan lokal seperti penggunaan jantung pisang pada pembuatan abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang sehingga dapat menjadi bahan bacaan di perpustakaan. Penelitian ini juga dapat memberikan alternatif dan kajian awal untuk melakukan penelitian lanjut tentang kandungan gizi lainnya yang terdapat di abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang sehingga dapat terus dikembangkan pemanfaatannya.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang teknologi yang tepat mengenai pengolahan pangan lokal menggunakan jantung pisang yang mempunyai nilai gizi tinggi dan penganekaragaman pengolahan bahan pangan lokal dalam meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomis dari produk pangan lokal.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini termasuk ke ruang lingkup gizi pangan yang merupakan penelitian eksperimental mengenai uji tingkat kesukaan dan kadar serat pada abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang. Jenis jantung pisang yang digunakan adalah jantung pisang kepok dan ikan patin yang digunakan adalah ikan patin jenis siam.