

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah diperoleh karena harganya terjangkau. Banyak jenis ikan yang dikembangkan di Indonesia meliputi perikanan air tawar, air asin (laut) dan air payau (tambak) (Hidayati, dkk., 2012). Dengan banyak terdapat jenis ikan di Indonesia, ikan melimpah dan belum banyak dimanfaatkan. Padahal menurut Susanto (2006) ikan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu protein (6 - 24%), lemak (0,2 - 2,2%), air (58 - 80%), dan mineral (2,5 - 4,5%), sedangkan menurut Hidayati, dkk., (2012) ikan memiliki kandungan air sebesar 76 gram per 100 gram ikan segar.

Tingginya kandungan air tersebut merupakan media yang cocok untuk kehidupan bakteri pembusuk atau mikroorganisme yang lain, sehingga sangat cepat mengalami proses pembusukan. Kondisi ini sangat merugikan karena dengan kondisi demikian banyak ikan tidak dapat dimanfaatkan dan terpaksa harus dibuang, terutama pada saat produksi yang melimpah. Oleh karena itu, untuk mencegah proses pembusukan perlu dikembangkan berbagai cara pengawetan dan pengolahan yang cepat dan cermat supaya ikan yang diproduksi dapat dimanfaatkan. Pengawetan merupakan usaha manusia untuk meningkatkan daya tahan ikan dengan tujuan agar kualitasnya dapat dipertahankan dalam kondisi baik. Metode yang paling sederhana adalah dengan memproses ikan menjadi ikan asin. Ikan dicampur dengan garam atau direndam dalam larutan garam dan dikeringkan menggunakan metode pengeringan matahari. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain: penggaraman, pengeringan, pengasapan, dan pendinginan (Hidayati, dkk., 2012).

Salah satu metode untuk mengawetkan ikan yaitu dengan dibuat menjadi bekasam. *Bekasam* merupakan hasil pengolahan tradisional secara fermentasi. Ikan yang dapat

digunakan sebagai *bekasam* pada umumnya merupakan jenis ikan air tawar seperti ikan mas, ikan tawes, ikan gabus, ikan nila, ikan wader,



dan mujair (Wikandari,dkk,2012).*Bekasam* ini merupakan produk fermentasi ikan yang rasanya asam, banyak dikenal di daerah Jawa Tengah, Sumatera Selatan dan Kalimantan Selatan. Proses pembuatan bekasam umumnya masih menggunakan proses fermentasi secara spontan dengan bahan baku ikan air tawar, garam, dan sumber karbohidratnya seperti nasi atau tape yang membutuhkan waktu 4-10 hari. Bekasam banyak mengandung bakteri asal laktat (Desniar, dkk, 2011).Bekasaminidibuatdengancaramencampurkanikan yang telahdibersihkanterlebihdahuludanditambahnasidangaram, kemudian di simpanatau di fermentasiselamalebihkurang 1 minggu(Desniar, dkk, 2012). Menurut Afrianto dan Liviawaty (1989), ikan yang dibuat bekasam harus dikelompokkan berdasarkan jenis, ukuran, dan tingkat kesegarannya agar diperoleh ikan bekasam yang seragam dan bermutu baik. Adapuninformasicarapembuatandankadargizibekasaminibelumbanyakdiketahuida nbelumterpublikasikan. Olehkarena itu perlu dilakukan studi gizi yang terkandung didalamnya.

1.2. Tujuan Penelitian

Adapuntujuandaripenelitianiniyaitu :

- Mendapatkan Bekasam dengan kuantitas garam yang berbeda
- Untukmendapatkanperubahan nilai kadarkarbohidratdanlemakselamapembuatanbekasam.
- Untukmendapatkankadarkeasambekasamselama proses pembuatanmenggunakanmetodetitrasasi.
- Pengaruh kuantitas garam terhadap perubahan karbohidrat, lemak, dan asam

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkandaripenelitianiniyaitu :

- Untukmemberikaninformasi yang lebihbaiktentangbekasamkepadamasyarakat Indonesia.



1.4. Perumusan Masalah

Belum diketahuinya kadar asam, karbohidrat dan lemak selama proses pembuatan bekasam, maka pada penelitian ini dilakukan analisis proses perubahan kandungan karbohidrat, lemak, dan kenaikan kadar asam dengan kuantitas garam yang berbeda pada pembuatan bekasam.