

**A. Judul Penelitian** : **TEKNOLOGI PENGOLAHAN IKAN PATIN MENJADI DENDENG SERTA PENENTUAN MASA KADALUARSA**

**B. Bidang Ilmu** : **Teknologi Hasil Perikanan**

**C. Latar Belakang**

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya relatif murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, peragian, dan pendinginan ikan (<http://www.ristwk.go.id>, 2008).

Manfaat mengkonsumsi ikan sudah banyak diketahui orang, seperti di negara Jepang dan Taiwan ikan merupakan makanan utama dalam lauk sehari-hari yang memberikan efek awet muda dan harapan hidup lebih tinggi. Pengolahan ikan dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan orang mengkonsumsi ikan lebih banyak (<http://www.ristek.go.id>, 2008).

Ikan patin merupakan ikan hasil budidaya yang produksinya hampir meningkat setiap tahunnya, biasanya ikan ini dijual dalam keadaan segar dan juga dalam bentuk olahan dan jenis olahannya berupa ikan asap dan ikan asin. Nilai ekonomis ikan patin sebenarnya dapat ditingkatkan apabila dilakukan pengolahan

dengan benar melalui berbagai cara pengolahan ikan. Salah satu cara pengolahan tersebut pembuatan dendeng ikan patin.

Dendeng ikan adalah jenis makanan awetan yang dibuat dengan cara pengeringan dengan menambahkan garam, gula, lengkuas, asam jawa, bubuk ketumbar, bawang putih, bawang merah untuk memperoleh rasa yang diinginkan.

Untuk mengolah ikan patin yang berukuran menjadi dendeng maka diperlukan teknologi restrukturisasi. Dalam proses pembuatan dendeng peningkatan kualitas penerimaan terhadap tekstur merupakan faktor penting yang berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan penambahan bahan pengisi dan pengikat untuk memperbaiki tekstur dendeng. Salah satu bahan yang dapat dijadikan bahan pengikat dalam pembuatan dendeng ikan patin adalah tepung tapioka.

Dari uraian diatas maka dilakukan penelitian untuk melihat pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap mutu dendeng ikan patin..

#### **D. Perumusan Masalah**

Belum diketahuinya konsentrasi tepung tapioka dan karaginan yang tepat dalam pembuatan dendeng giling ikan patin merupakan suatu masalah yang harus diperhatikan agar menghasilkan dendeng giling ikan patin yang sesuai dengan yang diharapkan.

Oleh karena itu dengan adanya permasalahan diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Pengaruh penambahan tepung tapioka dan karaginan terhadap dendeng giling ikan patin.

### **E. Tujuan Penelitian**

Dalam penelitian ini ada 3 (tiga) tujuan yaitu :

- I. Untuk menentukan formulasi atau konsentrasi penambahan tepung tapioka yang optimal dalam pengolahan dendeng giling ikan patin.
- II. Untuk menentukan jenis kemasan yang tepat bagi dendeng ikan patin
- III. Untuk menentukan masakadarluarsa (pendugaan masa simpan) dendeng ikan patin

### **F. Kontribusi / Kegunaan Penelitian**

Kegunaan penelitian adalah sebagai bahan informasi dalam upaya memanfaatkan ikan patin sebagai bahan pembuatan dendeng, dan diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada masyarakat nelayan pesisir untuk dapat memberikan suatu teknologi tepat guna dan sekaligus dapat meningkatkan ekonomi ikan patin dan pendapatan nelayan.