I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan patin merupakan salah satu ikan air tawar yang cukup populer di Indonesia. Ikan patin memiliki bentuk tubuh yang panjang, berlendir, moncong agak panjang, sirip punggung dan patil, ekor yang lebar dan besar, tubuh sedikit pipih, mulut lebar, dan warna yang cerah tergantung air (Suhara, 2010). Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2021, jumlah produksi patin di Indonesia mencapai 408.539 ton, meningkat dari jumlah 391.151 ton di tahun 2018.

Ikan patin digemari masyarakat Indonesia karena rasanya cukup enak dan harganya terjangkau oleh masyarakat. Ikan patin sering diolah menjadi ikan bakar atau dibuat sup atau makanan yang mengandung kuah. Salah satu upaya meningkatkan inovasi pengolahan ikan patin adalah dengan cara pembuatan dendeng ikan patin, selain itu juga dapat memperpanjang umur simpan.

Dendeng merupakan makanan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Pengolahan dendeng biasanya digunakan masyarakat untuk memperpanjang umur simpan. Pengawetan pada dendeng dilakukan dengan cara penambahan bumbu seperti garam atau gula dan disertai dengan berbagai rempah-rempah. Penambahan bumbu dapat membuat dendeng menjadi lebih awet karena dapat mencegah mikroorganisme yang tumbuh pada dendeng. Pengolahan dendeng dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu dengan menggunakan pemanasan sinar matahari atau dengan menggunakan sistem pengovenan. Menurut Handayani (2012), proses pengolahan dendeng dengan menggunakan pemanasan sinar matahari belum cukup untuk membunuh beberapa jenis mikroba patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, dan *Listeria monocytogenes*.

Dendeng termasuk dalam golongan pangan semi basah atau *Intermediate Moisture Food* (IMF) dengan kandungan air sebesar 15-40% dan *water activity* (A_w) sebesar 0,65-0,90; bersifat plastis dan tidak terlalu kering dan juga tidak terlalu basah (Harry et al., 2019). Menurut penelitian pendahuluan dendeng giling ikan patin memiliki

tekstur yang kurang baik yaitu tekstur yang terlalu lunak, sehingga dibutuhkan bahan tambahan untuk memperbaiki kualitas tekstur dari dendeng tersebut. Bahan tersebut adalah bahan yang dapat memperkokoh tekstur dari dendeng. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung nangka dalam produk hasil olahan daging dapat memperbaiki tekstur (Yuniar et al., 2021). Pada proses pembuatan dendeng giling ikan patin dibutuhkan tepung nangka sebagai bahan tambahan untuk menghasilkan tekstur yang lebih baik, yaitu tekstur yang kompak. Penggunaan tepung nangka diharapkan dapat memperbaiki tekstur dari dendeng giling ikan patin. Tepung nangka yang digunakan berasal dari buah nangka yang masih muda, nangka muda lebih banyak mengandung pati yang dapat memperbaiki tekstur dari dendeng giling ikan patin dibandingkan dengan nangka yang sudah masak karena banyak mengandung gula, menurut Ela et al, (2018), buah yang belum masak akan banyak menyimpan cadangan makanan dalam bentuk pati, seiring dengan proses kematangan maka pati akan diubah menjadi gula-gula sederhana, sehingga dalam penelitian ini akan digunakan nangka muda sebagai *binder* pada produk dendeng giling ikan patin.

Konsentrasi tepung nangka yang digunakan tidak lebih dari 18%. Tepung nangka yang digunakan lebih dari 18% akan berpengaruh terhadap rasa yaitu bertepung, warna pucat, serta tekstur keras dari dendeng giling ikan patin. Pada penelitian ini digunakan konsentrasi tepung nangka 3%, 6%, 9%, 12%, 15%, dan 18% (b/b). Konsentrasi tepung nangka yang berbeda-beda akan berpengaruh pada karakteristik fisikokimia sehingga perlu dilakukan penelitian terhadap konsentrasi tepung nangka terhadap sifat fisikokimia antara lain kadar air, Aw, WHC, tekstur, dan warna. dendeng giling ikan patin.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung nangka terhadap karakteristik fisikokimia dendeng giling ikan patin.

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh konsentrasi tepung nangka terhadap karakteristik fisikokimia dendeng giling ikan patin.

1.4. Manfaat Penelitian

Meningkatkan diversifikasi produk olahan dan pemanfaatan ikan patin dan tepung nangka.