

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi. Kandungan gizi pada ikan yaitu lemak, protein, vitamin, mineral dan karbohidrat. Menurut Syahril *et al.* (2016) komposisi daging ikan adalah 0,1% - 22% lemak, 15% - 24% protein, 1% - 3% karbohidrat, 0,8% - 2% senyawa anorganik, dan 66% - 84% air. Salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi masyarakat dan khususnya masyarakat suku batak adalah ikan mas (*Cyprinus carpio* L). Pratama *et al.* (2013) menyatakan bahwa kandungan gizi pada ikan mas tinggi yaitu kadar protein 15,23% - 17,83%, kadar lemak 3,53% dan kadar karbohidrat 0,5% - 1,5%.

Pengolahan bahan pangan secara tradisional sudah dikenal sejak lama, salah satu cara pengolahan seperti fermentasi yang dilakukan tanpa memasak. Fermentasi merupakan proses secara anaerob maupun aerob menghasilkan berbagai produk yang melibatkan aktivitas mikroorganisme atau ekstraknya dengan aktivitas mikroorganisme terkontrol. Fermentasi memiliki berbagai manfaat, antara lain untuk mengawetkan produk pangan, dapat memperbaiki nilai gizi, memberi cita rasa, aroma, daya cerna dan memberi tekstur tertentu pada produk pangan. Selain itu perbaikan mutu produk pangan fermentasi dapat meningkatkan nilai terima pangan oleh konsumen (Oktariato & Widawati, 2017). Salah satu produk pangan yang difermentasikan adalah dengke naniura.

Dengke naniura merupakan makanan tradisional yang berbahan dapur ikan mas penting dalam keperluan adat dan budaya masyarakat suku batak seperti pada pesta pernikahan, pesta memasuki rumah, acara syukuran di rumah dan lain-lain. Makanan ini diolah dengan cara perendaman dengan asam jingga dan rempah-rempah seperti andaliman, kunyit, bawang merah, bawang putih, jahe, kemiri dan batang kecombrang digunakan untuk menambah rasa dan memperbaiki tekstur penampilan ikan (Manik, 2020). Cara pengolahan dengke naniura bervariasi dalam jumlah bumbu dan tergantung pada selera.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rempah-rempah dan bumbu asli Indonesia banyak mengandung senyawa anti mikroba, salah satunya adalah andaliman yang berpotensi untuk dijadikan sebagai pengawet alami. Andaliman memiliki beberapa aktivitas biologis seperti antimikroba, antioksidan, larvasida, anti inflamasi, analgesik dan antijamur (Muzafri, 2019). Selain itu, andaliman juga berpotensi sebagai jamu (Majumder *et al.*, 2014), *anti-aging* (Situmorang *et al.*, 2019), anti inflamasi (Yanti *et al.*, 2011), anti kanker (Anggreini *et al.*, 2014), anti jerawat, dan diabetes (Yanti dan Limas, 2019).

Proses pembuatan dengke naniura secara tradisional oleh masyarakat belum memiliki standar tertentu. Jumlah penambahan andaliman yang digunakan, didasarkan pada kebiasaan masing-masing pengolah sebagaimana dengan produk fermentasi lainnya. Hal ini dapat menyebabkan mutu produk menjadi tidak stabil dan tidak seragam. Oleh karena itu, untuk meningkatkan mutu dengke naniura menjadi produk fermentasi ikan yang bermutu baik dibutuhkan pengembangan dari produk tersebut. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik meneliti pengaruh konsentrasi andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap karakteristik dengke naniura ikan mas (*Cyprinus carpio* L).

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang terjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

- a. Bagaimana pengaruh konsentrasi andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap karakteristik organoleptik dengke naniura ?
- b. Berapakah konsentrasi terbaik andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap jumlah mikroba pada dengke naniura ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap karakteristik organoleptik dengke naniura.
- b. Untuk mengetahui konsentrasi terbaik andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap mikroba pada dengke naniura ?

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagi masyarakat khususnya suku batak, untuk memberikan informasi mengenai pengaruh konsentrasi andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap karakteristik organoleptik pada dengke naniura.
- b. Mengetahui konsentrasi terbaik andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap jumlah mikroba pada dengke naniura.
- c. Sebagai upaya untuk mendukung pariwisata di sekitar Danau Toba sebagai salah satu wisata nasional Indonesia dari batak makanan khas dengke naniura wisata kuliner.