

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Wilayah dengan laut yang luas dan keanekaragaman hayati yang tinggi memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, baik dari segi kualitas maupun jumlah hasil tangkapan (Rifaldi & Usman, 2020). Meskipun demikian, pemanfaatan hasil perikanan sering kali belum optimal akibat keterbatasan dalam teknologi pengolahan dan minimnya inovasi di bidang pangan. Banyak produk laut yang rusak atau terbuang karena tidak segera diolah, sehingga menurunkan nilai ekonominya. Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengatasi permasalahan ini melalui peningkatan daya simpan, kualitas, serta nilai tambah produk. Pengembangan teknologi tersebut juga dapat memperkuat daya saing hasil perikanan di pasar global sekaligus mendukung keberlanjutan sumber daya alam

Salah satu bahan pangan hewani yang tinggi vitamin, mineral, dan protein adalah ikan. Ikan merupakan sumber makanan yang mudah didapat, murah, dan memiliki rasa yang unik, gurih, dan lezat. Karena ikan memiliki kandungan protein yang tinggi, nilai gizinya sangat menguntungkan bagi kesehatan manusia. Ikan juga mudah dimanfaatkan karena mengandung zat gizi yang sangat tinggi (Muchtar, 2022).

Salah satu jenis ikan dengan kandungan gizi yang baik yaitu spesies ikan mas yang dikenal dengan nama *Cyprinus carpio L.* sangat kaya akan nutrisi, ikan mas yang satu ini dikenal dengan kandungannya yang melimpah, komponennya antara lain protein, lemak, abu, air, dan kandungan karbohidrat. Ikan ini dianggap sebagai salah satu makanan yang paling dihargai dan makanan yang dapat dengan mudah dicerna, karena memiliki serat protein yang lebih pendek dari daging sapi atau ayam (Surahmi, Sufiat and Kamal, 2020).

Berbagai macam makanan dan hidangan dari ikan yang umumnya tidak kalah menarik dengan makanan dari negara lain. Setiap suku-suku

memiliki beragam makanan yang umumnya dianggap sebagai makanan khas daerah. Ikan mas arsik adalah salah satu makanan khas Batak Toba. Ikan yang segar dan perpaduan bumbu-bumbu yang mengikat cita rasa yang mengarah pada nikmat dan gurihnya rasa, membuat hidangan ini menjadi salah satu kuliner yang paling populer di daerah Batak (Munthe and Azmi, 2023).

Ikan presto adalah bentuk pengolahan dengan mencampurkan garam dan bumbu serta melalui proses pemanasan dan tekanan. Alat yang digunakan untuk memberikan tekanan panas selama pemrosesan produk ini adalah alat masak yang menggunakan tekanan uap untuk memasak makanan dengan cepat. Produk ikan presto biasanya disebut sebagai ikan duri lunak karena semua bagian termasuk tulangnya dapat dimakan. sehingga memungkinkan untuk dikonsumsi tulangnya. Oleh karena itu, ikan presto dapat dipercaya sebagai sumber protein dan mineral yang berharga bagi anak-anak dan orang tua. Duri dan tulang ikan terkadang menjadi tantangan tersendiri bagi anak-anak dan orang tua dalam mengonsumsi. sehingga ikan juga dapat dikonsumsi dengan aman. Namun demikian, produk ikan presto belum banyak dikenal masyarakat, meskipun cara pengolahannya cukup mudah (Istanto, Surti and Anggo, 2014).

Prinsip pengolahan ikan dengan menggunakan panci bertekanan sangat mirip dengan penggaraman dalam hal suhu dan tekanan. Suhu dan tekanan yang tinggi ini dicapai dengan menggunakan alat pemasak bertekanan yang dikenal dengan *autoclave*, atau dalam skala rumah tangga, digunakan panci presto (Istanto, Surti and Anggo, 2014).

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk mengolah produk Ikan mas dengan penambahan bumbu arsik diolah dengan perlakuan presto, dengan melakukan variasi terhadap perlakuan durasi memasak dalam daya terima ikan mas arsik presto.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh variasi durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam dengan panci presto terhadap daya terima ikan mas arsik presto?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam dengan panci presto terhadap daya terima ikan mas arsik presto

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan gambaran ikan mas arsik presto berdasarkan variasi durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam
- b. Menilai pengaruh variasi durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam dengan panci presto terhadap daya terima warna ikan mas arsik presto
- c. Menilai pengaruh variasi durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam dengan panci presto terhadap daya terima aroma ikan mas arsik presto
- d. Menilai pengaruh variasi durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam dengan panci presto terhadap daya terima tekstur ikan mas arsik presto
- e. Menilai pengaruh variasi durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam dengan panci presto terhadap daya terima rasa ikan mas arsik presto
- f. Menentukan variasi durasi memasak selama 1 jam, 2 jam, 3 jam dengan panci presto terhadap daya terima ikan mas arsik presto yang lebih disukai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan dan meningkatkan wawasan serta keterampilan penulis dalam melaksanakan karya tulis ilmiah

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa ikan mas presto berbumbu arsik merupakan produk pangan bergizi yang berpotensi menjadi sumber kalsium bagi pertumbuhan tulang anak, serta mengandung protein dan mineral esensial lain yang bermanfaat bagi kesehatan.

3. Bagi Keilmuan

Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi ilmiah dalam pengembangan inovasi pengolahan ikan mas berbumbu arsik dengan metode presto.