

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ikan adalah salah satu bahan makanan dengan kandungan gizi yang sangat tinggi untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Ikan juga dapat diolah menjadi berbagai macam olahan dengan cara dan metode yang bermacam-macam. Contohnya seperti olahan ikan dengan cara pengawetan melalui proses penggaraman atau pengasinan dan proses pengeringan guna mengurangi kadar air (Estiasih & Ahmadi, 2009).

Salah satu produk ikan asin yang banyak diminati dan memiliki tempat tersendiri bagi penggemar ikan asin adalah jambal roti. Jambal roti umumnya dibuat dari Ikan Manyung (*Arius thalassinus Ruppell*). Ciri khas jambal roti antara lain aroma harum dan tekstur empuk meskipun harganya relatif mahal (Amir, 2014).

Metode dengan cara pengolahan pengeringan dan pengasinan memberikan daya simpan yang lebih lama. Perpanjangan daya simpan terjadi karena aktivitas mikroorganisme dan enzim menurun sebagai akibat dari air yang dibutuhkan untuk aktivitasnya tidak cukup (Estiasih & Ahmadi, 2009). Metode pengolahan tersebut memang telah dilakukan sejak jaman kuno dan merupakan cara pengolahan termudah dan sederhana. Selain itu juga terdapat cara lain yang dapat digunakan untuk pengawetan dalam pengolahan ikan asin yaitu dengan menambahkan zat kimia.

Namun masih banyak masyarakat yang tidak cukup sadar akan bahaya ikan asin yang diolah dengan menambahkan bahan kimia. Hingga kini masih saja ada pedagang nakal yang masih berani menambahkan bahan kimia berbahaya seperti formalin kedalam bahan pangan contohnya seperti ikan asin. Formaldehid yang lebih

dikenal dengan nama formalin ini adalah salah satu zat tambahan makanan yang dilarang. Sudah diketahui bahwa zat ini berbahaya jika digunakan sebagai pengawet, namun penggunaannya bukannya menurun namun malah semakin meningkat dengan alasan harganya yang relatif murah dibanding pengawet yang tidak dilarang (Hastuti, 2010).

Berdasarkan penelitian terdahulu, pengujian telah dilakukan dengan bahan kunyit yang ditambahkan pada udang putih oleh Damayanti, dkk (2014) dan penelitian selanjutnya oleh Berlian, dkk (2017) pada tahu putih yang mengandung formalin dan diketahui bahwa salah satu komponen yang mampu menurunkan kadar formalin adalah *saponin*. Gunawan (2004) dalam Damayanti, dkk, (2014) *saponin* adalah suatu glikosida yang mungkin ada pada banyak macam tumbuhan. Saponin terdiri dari sapogenin yaitu bagian yang bebas dari glikosida yang disebut juga “*aglycone*” dan sapogenin yang mengikat sakarida. Karena sapogenin bersifat lipofilik serta sakarida bersifat hidrofilik maka saponin bersifat amfifilik (*amphiphilic* atau *surfactant properties*).

Senyawa *saponin* umum ditemukan pada tumbuh-tumbuhan, salah satunya adalah pada tanaman Turi. Tanaman turi (*Sesbania grandiflora*) berbentuk pohon termasuk jenis kacang-kacangan. Turi merupakan pohon kecil (tinggi mencapai 10 m). Asalnya diduga dari Asia Selatan dan Asia Tenggara namun sekarang telah tersebar ke berbagai daerah tropis dunia (Amananti, dkk, 2017). Amananti, dkk (2017) dalam penelitiannya menyatakan bahwa, tanaman turi memiliki kandungan saponin pada sampel daun, tangkai daun, dan biji tanaman turi mengandung saponin. Kandungan saponin yang paling tinggi terdapat pada daun karena nilai absorbansi saponin tertinggi terdapat pada daun turi yaitu pada konsentrasi 30 ppm.

Berdasarkan kandungan tanaman turi, maka perlu dilakukan penelitian mengenai efektifitas pemberian daun turi terhadap penurunan kadar formalin pada ikan asin.

1.2 Rumusan Masalah

“Apakah daun turi (*Sesbania grandiflora*) efektif dalam menurunkan kadar formalin pada ikan asin jambal?”

1.3 Batasan Masalah

1. Tanaman turi (*Sesbania grandiflora*) yang di gunakan adalah bagian daunnya.
2. Ikan asin yang digunakan adalah ikan asin jambal.
3. Konsentrasi daun turi yang digunakan adalah konsentrasi 10%, konsentrasi 20%, konsentrasi 30%, dan konsentrasi 40%.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui efektifitas pemberian daun turi dengan konsentrasi 10%, 20%, 30%, dan 40% terhadap kadar formalin pada ikan asin jambal.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisa kadar formalin Ikan Asin Jambal pada kelompok kontrol.
2. Menganalisa kadar formalin pada ikan asin jambal yang direndam larutan daun turi pada konsentrasi 10%.
3. Menganalisa kadar formalin pada ikan asin jambal yang direndam larutan daun turi pada konsentrasi 20%.

4. Menganalisa kadar formalin pada ikan asin jambal yang direndam larutan daun turi pada konsentrasi 30%.
5. Menganalisa kadar formalin pada ikan asin jambal yang direndam larutan daun turi pada konsentrasi 40%.
6. Menganalisis efektifitas perendaman daun turi terhadap penurunan kadar formalin ikan asin jambal pada berbagai konsentrasi.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki manfaat yang tinggi dengan adanya kandungan senyawa saponin didalamnya, dimana senyawa saponin dapat mereduksi kadar formalin dalam bahan makanan seperti ikan asin jambal. Sehingga dapat bermanfaat dalam mencegah terjadinya keracunan formalin bagi masyarakat.

1.5.2 Manfaat Praktis

Proses perendaman ikan asin jambal dengan daun turi dengan konsentrasi 10%, 20%, 30% dan 40% dapat memberikan efek penurunan terhadap kadar formalin pada ikan asin jambal, dan diharapkan bagi masyarakat dapat memanfaatkan daun turi sebagai tepat guna agar tidak terjadi keracunan formalin setelah mengkonsumsi ikan asin jambal.