

JURNAL PENGOLAHAN PERIKANAN TROPIS

PROFIL KIMIA PRODUK IKAN TERI ASIN DI KECAMATAN HAHARU

Desi Ratnasari Ndai Ngana¹, Krisman Umbu Henggu^{2*}



OPEN ACCESS

¹⁻² Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jl. R.
No 35, Prailiu, Kec. Kota Waingapu, Sumba
Timur, NTT

*Corresponding Author: krisman@unkriswina.ac.id

Received :

Accepted : 01- 06- 2023

Published : 30- 06- 2023

©Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis, 2023 .

Accreditation Number:..... ISSN:

..... e-ISSN:-

<https://doi.org/>.....

Abstrak

Ikan teri merupakan salah satu jenis ikan hasil tangkapan masyarakat pesisir di Kecamatan Haharu. Komoditi hasil tangkapan tersebut diolah menjadi ikan teri asin yang banyak dipasarkan oleh masyarakat pesisir. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis komposisi kimia (proksimat) produk ikan teri asin tersebut. Hasil penelitian menunjukkan kandungan protein ikan teri asin yang diolah masyarakat pesisir di Kecamatan Haharu yakni 17,48%, kadar lemak 3,61%, kadar abu 26,17%, kadar air 11,05%. Komposisi protein yang cukup tinggi pada produk tersebut dapat membantu memenuhi kebutuhan protein alternatif dalam rumah tangga.

Kata kunci: Ikan_teri_pesisir_Kecamatan_Haharu_proksimat

Abstrak

Anchovy is a type of fish caught by coastal communities in Haharu District. The caught commodity is processed into salted anchovies which are widely marketed by coastal communities. This study aims to analyze the chemical composition (proximate) of the salted anchovy product. The results showed that the protein content of salted anchovies processed by coastal communities in Haharu District was 17.48%, fat content 3.61%, ash content 26.17%, moisture content 11.05%. The protein composition which is quite high in these products can help meet the needs of alternative proteins in the household.

Keywords: Anchovy_coast_Haharu_District, proximate

PENDAHULUAN

Kecamatan Haharu merupakan salah satu kecamatan pesisir yang terletak di Kabupaten Sumba Timur. Sebagai wilayah pesisir, aktivitas utama masyarakat di Kecamatan Haharu ialah nelayan. Aktivitas utama masyarakat nelayan di Kecamatan Haharu yakni penangkapan ikan jenis pelagis kecil seperti ikan layang, kembung, teri dan lemuru (Wibowo & Jayawiguna 2019). Selain aktivitas penangkapan, sebagian masyarakat pesisir di Kecamatan Haharu juga melakukan kegiatan pengolahan hasil perikanan, misalnya pengolahan ikan asin. Salah satu produk olahan ikan asing yang cukup digemari oleh masyarakat Kabupaten Sumba Timur ialah produk ikan teri putih asin. Hal ini terlihat pada permintaan ikan teri asin yang cukup tinggi di pasaran Kabupaten Sumba Timur, bahkan untuk mencukupi kebutuhan pasar beberapa sentra pemasaran ikan asin mendatangkan ikan asin dari Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Ikan teri hasil tangkapan masyarakat pesisir Haharu umumnya diolah dalam bentuk kering yakni teri asin. Pengolahan teri asin oleh masyarakat pesisir Haharu tergolong dalam pengolahan tradisional, misalnya ikan teri hasil tangkapan dikumpulkan lalu

diberikan garam tradisional dan dikeringkan diatas para yang disiapkan. Pengolahan ikan secara tradisional cenderung tidak memperhatikan aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) sehingga memengaruhi rendahnya kualitas produk yang dihasilkan (Swastawati *et al.*, 2012). Hingga saat ini, belum terdapat penelitian yang mengkaji komposisi kimia produk ikan teri asin yang diolah secara tradisional oleh masyarakat Kecamatan Haharu. Oleh sebab itu, penelitian ini difokuskan pada analisis komposisi kimia yang meliputi kadar protein, air, lemak, abu dan karbohidrat.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini telah dilakukan pada bulan Juni 2023. Alat yang dibutuhkan dalam penelitian ini ialah wadah, timbangan digital, baskom *stainless* dan para-para penjemuran. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini ialah ikan teri putih (*Stolephorus* sp.) dan garam krosok.

Pembuatan produk ikan teri asin dilakukan dengan mengumpulkan ikan teri (*Stolephorus* sp.) segar, lalu dibersihkan dari beberapa pengotor fisik. Setelah ikan dibersihkan lalu diberikan garam perbandingan 1:10 (b/v). Setelah proses pemberian garam dilakukan, ikan-ikan tersebut disusun rapi diatas para-para yang telah

dibersihkan dan dilakukan penjemuran hingga kering. Ikan teri asing yang telah dikeringkan lalu dianalisis kadar air (AOAC 2005), kadar protein (Metode Kjeldahl, AOAC 2001), kadar abu (AOAC 2005), kadar lemak (AOAC Metode Soxhlet 2005). Pengumpulan informasi pembuatan produk ikan teri asin oleh masyarakat Kecamatan Haharu dilakukan dengan metode wawancara mendalam. Data proksimat yang diperoleh dari uji laboratorium dianalisis non parametrik dan dibahas secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kandungan proksimat merupakan komponen mayor yang terkandung dalam bahan pangan dan sangat dibutuhkan oleh tubuh. Hasil analisis kandungan proksimat produk ikan teri asin yang diolah secara tradisional oleh masyarakat Kecamatan Haharu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi proksimat produk teri asin yang diolah secara tradisional oleh masyarakat Kecamatan Haharu

Proksimat	Kandungan (%)
Kadar air	11,05±0,10
Kadar abu	26,27±0,11
Kadar protein	17,48±0,18
Kadar lemak	3,61±0,41

Kadar Air

Salah satu unsur dalam makanan yang dapat mempengaruhi kenampakan, tekstur dan cita rasa makanan adalah air. Kesegaran dan daya tahan makanan juga dipengaruhi oleh kadar air dalam makanan (Winarno 2002). Berdasarkan hasil analisis kadar air ikan teri kering yang berasal dari kecamatan Haharu mencapai 11,05%. Nilai kadar air tersebut masih dalam ambang batas syarat mutu SNI ikan asin yaitu maksimal 40% (SNI 8273:2016). Dalam kondisi segar kadar air ikan teri (*Stolephorus* sp.) mencapai 78,52% (Tiamsai *et al.*, 2022). Proses penggaraman yang dilakukan dengan rasio 1:10 (b/v) mampu mengikat air bahan pangan sehingga menurunkan kadar air bahan. Selain itu, laju pengeringan juga sangat berpengaruh terhadap penurunan kadar air bahan. Lama pengeringan teri asin oleh masyarakat Kecamatan Haharu berkisar antara 4-8 hari (bergantung pada cuaca).

Kadar Abu

Kadar abu merupakan interpretasi unsur mineral yang terkandung dalam bahan pangan. Hasil analisis kadar abu produk ikan teri kering (Tabel 1) mencapai 26,27%. Berdasarkan standar mutu ikan teri kering, nilai kadar abu ikan teri hasil olahan

masyarakat Kecamatan Haharu tidak memenuhi syarat mutu yaitu maksimal 0,3% (SNI 8273: 2016). Tingginya kadar abu dikarenakan adanya penambahan garam pada ikan teri kering pada saat proses penjemuran. Menurut Winarno (1997), garam NaCl yang digunakan pada ikan asin juga tergolong sebagai mineral organik, dalam proses pembakaran bahan-bahan organik terbakar menjadi abu sehingga berpengaruh pada jumlah mineral yang dihasilkan dari proses pengabuan.

Kadar Protein

Kadar protein merupakan rantai asam amino yang diperlukan oleh tubuh. Protein juga merupakan salah satu kandungan nutrisi dalam bahan pangan yang sangat dibutuhkan dalam memenuhi kebutuhan nutrisi manusia (Henggu *et al.*, 2021). Fungsi protein ialah untuk membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang sudah ada (Hadiwiyoto 1993). Berdasarkan hasil analisis kadar protein dari ikan teri kering yang berasal dari Kecamatan Haharu (Tabel 1) mencapai 17,48%. Kandungan protein ini lebih tinggi dibandingkan kandungan protein ikan teri segar yakni 16,81% (Tiamsai *et al.*, 2022). Walaupun demikian, kandungan protein ikan teri asin yang diolah secara tradisional oleh masyarakat Kecamatan Haharu lebih rendah dibandingkan kandungan protein ikan teri asin yang berasal dari Desa Waburense yang berkisar antara 37,37%-41,25% (Taufik *et al.*, 2021). Perbedaan komposisi protein pada olahan teri asin tradisional diduga akibat pengolahan pada masing-masing kelompok masyarakat tradisional yang berbeda, misalnya konsentrasi garam yang digunakan, lama pengeringan, *pre treatment* hingga kondisi bahan baku. Kandungan protein pada produk ikan teri (Tabel 1) masih cukup tinggi dan dapat dijadikan sebagai salah-satu produk ikan yang membantu meningkatkan angka konsumsi ikan masyarakat pesisir (Henggu *et al.*, 2021^a).

Kadar Lemak

Lemak merupakan bahan-bahan yang tidak larut dalam air yang umumnya berasal dari tumbuhan maupun hewan (Henggu *et al.*, 2021^b). Lemak merupakan zat makanan yang paling penting untuk menjaga kesehatan tubuh. Berdasarkan hasil analisis kadar lemak ikan teri kering yang berasal dari Kecamatan Haharu yakni 3,61%. Kandungan lemak tersebut, lebih tinggi dibandingkan kadar lemak ikan teri asin yang olah secara tradisional oleh masyarakat Desa Waburense yang hanya berkisar 1,05%-1,18% (Taufik *et al.*, 2021). Kandungan lemak pada produk olahan tradisional umumnya dipengaruhi oleh proses penggaraman dan laju reaksi oksidasi selama pengolahan berlangsung. Proses pengeringan secara tradisional yang menggunakan sinar matahari memiliki kelemahan yakni bervariasi suhu akibat perubahan cuaca. Hal ini menyebabkan laju reaksi oksidatif tidak terkendali.

SIMPULAN

Komposisi ikan teri asin yang dioleh secara tradisional oleh masyarakat pesisir di Kecamatan Haharu memiliki kadar air yang memenuhi ambang batas syarat SNI 8273: 2016, kadar protein 17,48%, kadar abu 26,27% dan lemak 3,61%. Komposisi protein yang cukup tinggi pada produk tersebut dapat membantu memenuhi kebutuhan protein alternatif dalam rumah tangga. Namun, dalam penelitian lanjutan agar dilakukan kajian terhadap keamanan mutu terutama cemaran mikrobiologi dan kimiawi (logam berat) terhadap produk ikan teri asin dari Kecamatan Haharu. Sehingga informasi yang diperoleh lebih komprehensif dan dapat dikaji kesesuaiannya berdasarkan SNI 8273: 2016.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadiwiyoto, S., 1993. Teknologi Hasil Perikanan . Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan. CV Paripurna. Jakarta.
- Swastawati, F., Surti, T., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. (2012). Analisa Kesesuaian Mutu Produk Perikanan Tradisional di Kota Semarang degnan Standar Mutu SNI. In Prosiding seminar nasional tahunan IX
- Tiamsai, R., Waiprib, Y., Runglerdkriangkrai, J., & Somjit, K. (2022). Optimal level of added salt to minimize the risk of associated chemical hazards of small-sized anchovy (*Stolephorus indicus*) stored at ambient and refrigerated temperatures. *Agriculture and Natural Resources*, 56(1), 9-22.
- Henggu, K. U., Tega, Y. R., Meiyasa, F., Ndahawali, S., Tarigan, N., & Nurdiansyah, Y. (2021^a). Analisis Konsumsi Ikan pada Masyarakat Pesisir Sumba Timur. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 7(2), 103-114.
- Henggu, K. U., & Nurdiansyah, Y. (2021^b). Review dari Metabolisme Karbohidrat, Lipid, Protein, dan Asam Nukleat. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 9-17.
- Wibowo, S., & Jayawiguna, M. H. (Eds.). (2019). Potensi sumberdaya kelautan dan perikanan WPPNRI 573. Amafrad Press.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F.G., 1997 Kimia Pangan Dan Gizi. PT. Gramedia Utama. Jakarta