

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki jumlah cakupan laut yang luas, serta memiliki sumberdaya alam yang melimpah. Salah satu sumber daya alam yang melimpah berupa hasil tangkapan ikan-ikan kecil berjenis *Sardinella lemuru*, atau biasa dikenal masyarakat lokal ikan tamban. Himelda *et al.* (2011) menyatakan bahwa *Sardinella lemuru* merupakan spesies yang hidup diperairan tropis kawasan Indo-Pasifik, termasuk wilayah perairan Indonesia dan sekitarnya. Ikan tamban merupakan salah satu jenis ikan pelagis kecil yang memiliki peran penting secara ekologis dan ekonomis diperairan Indonesia. Selain berperan sebagai komoditas perikanan tangkap, ikan tamban juga berkontribusi dalam rantai makanan laut sebagai pakan alami bagi predator tingkat tinggi.

Pemanfaatan ikan tamban di Indonesia masih terbatas, terutama dalam olahan makanan dan masakan. Masyarakat pesisir di wilayah Kepulauan Riau biasanya memanfaatkan ikan tamban sebagai produk olahan tradisional seperti ikan asin, kerupuk, ikan asap, bekasam, dan pedak. Ikan tamban memiliki nilai gizi yang cukup baik, menurut Mutamimah *et al.* (2023), kandungan gizi dari tepung ikan tamban (*Sardinella lemuru*) dengan kadar protein sebesar (19,76%), kadar lemak (34,86%), kadar air (3,34%), kadar abu (17,85%), dan kadar karbohidrat (24,19%). Meskipun keberadaan ikan tamban melimpah dan mudah ditemukan, pemanfaatan ikan tamban masih terbatas. Salah satu upaya pemanfaatan ikan tamban dapat dijadikan produk olahan bernilai tambah seperti kecap ikan.

Kecap ikan adalah produk olahan tradisional yang dihasilkan dari proses fermentasi ikan dengan garam, yang menghasilkan cairan jernih, serta cita rasa dan aroma yang khas. Kecap ikan digunakan untuk bahan tambahan sebagai penyedap rasa pada masakan, yang memberikan rasa umami. Kecap ikan biasanya dibuat dari bahan yang sederhana, dibuat dari ikan-ikan kecil, ikan dengan nilai ekonomis rendah, dan hasil samping perikanan (Siahaan *et al.*, 2024). Produk kecap ikan memiliki beberapa kelebihan, seperti pembuatan yang sederhana, bahan baku lebih terjangkau, daya simpan lebih lama, serta memiliki cita rasa yang khas dan enak (Rahmadan *et al.*, 2024).

Meisya (2020), kecap ikan yang dihasilkan dari ikan kurisi dengan konsentrasi garam yang berbeda, mendapatkan perlakuan terbaik pada konsentrasi garam (50%), dengan jumlah kadar protein sebesar (17,47%), kadar lemak (0,81%), kadar garam (19,06%), pH (6,37), menghasilkan warna sangat jernih, dan aroma agak tidak berbau ikan. Kecap ikan dari tetelan ikan tuna, dengan penambahan enzim dan yoghurt mendapatkan hasil terbaik dari perlakuan konsentrasi garam (20%) dan enzim papain (20%), kecap ikan ini telah memenuhi syarat mutu SNI kecap Ikan No. (01-4271-1996), dengan jumlah kadar protein (2,72%), kadar lemak (1,97%), kadar air (61,95%), kadar abu (7,34%), dan kadar karbohidrat (26,02%) Luhulima *et al.* (2024). Kecap ikan yang dihasilkan dari isi perut ikan manyung dengan konsentrasi garam yang berbeda, mendapatkan hasil terbaik pada perlakuan konsentrasi garam (25%), dengan jumlah nilai pH (5,36%), rendemen (48,54%), menghasilkan warna kuning kecoklatan, dan telah memenuhi SNI kecap ikan (Widyastuti *et al.*, 2014).

Kecap ikan merupakan salah satu solusi produk diversifikasi olahan perikanan. Ketersediaan Ikan tamban yang melimpah dan harga yang murah berpotensi diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, sehingga dapat menjadi solusi dalam pemanfaatan hasil tangkapan.

Dalam penelitian ini, mengacu penelitian kecap ikan kurisi Meisya Putri, (2020), Metode tradisional yang telah dimodifikasi dengan perlakuan konsentrasi garam yang berbeda (20%), (25%), dan (30%), dengan formulasi penambahan gula dan bawang putih yang dapat mempengaruhi karakteristik dan organoleptik pada kecap ikan. Garam dapat efektif sebagai pengawet alami, pengendali mikroba dalam fermentasi, serta membentuk cita rasa gurih umami. Berdasarkan informasi diatas penelitian ini perlu dilakukan, dimana upaya untuk melakukan inovasi olahan perikanan dari ikan tamban (*Sardinella lemuru*), untuk meningkatkan nilai tambah pada ikan tamban.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi garam terhadap kualitas mutu kecap ikan tamban (*Sardinella lemuru*).. ?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi garam terhadap organoleptik kecap ikan dari ikan tamban (*Sardinella lemuru*).. ?

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan formulasi kecap ikan tamban (*Sardinella lemuru*) terbaik berdasarkan perlakuan konsentrasi garam yang bereda

1.4. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah mengembangkan produk olahan ikan yang baru, meningkatkan nilai tambah pada ikan tamban (*Sardinella lemuru*), dan diversifikasi olahan perikanan.

