

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki sumberdaya hayati laut yang sangat besar dengan kandungan berbagai macam jenis makhluk hidup didalamnya. Kekayaan hayati tersebut diantaranya adalah ikan yang mempunyai manfaat dalam bidang kesehatan karena ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi serta dapat memberikan keuntungan dari segi ekonomi dengan nilai jual yang tinggi. Kandungan gizi yang utama pada ikan adalah protein dan asam-asam lemak esensial yang sangat berguna bagi kesehatan manusia⁽¹⁾.

Ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satu caranya adalah dengan pembuatan ikan asin⁽²⁾. Cara pengawetan ini merupakan usaha yang paling mudah dalam menyelamatkan hasil tangkapan nelayan. Dengan penggaraman proses pembusukan dapat dihambat sehingga ikan dapat disimpan lebih lama, penggunaan garam sebagai bahan pengawet terutama diandalkan pada kemampuannya menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan yang terdapat dalam tubuh ikan.

Pengolahan ikan asin adalah cara pengawetan ikan secara tradisional yang masih banyak dilakukan orang di berbagai negara. Di Indonesia, bahkan ikan asin masih menempati posisi penting sebagai salah satu bahan pokok kebutuhan hidup masyarakat. Meskipun ikan asin sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih

kurang salah satunya yaitu proses pengolahan, penyimpanan dan waktu simpan ikan asin yang akan mempengaruhi kadar protein yang tergantung didalam ikan tersebut⁽²⁾.

Manusia membutuhkan energi (karbohidrat, protein, dan lemak), mineral dan vitamin untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Protein merupakan bagian penyusun sel hidup terbesar sesudah air. Makanan yang dikonsumsi oleh manusia sebaiknya mengandung bahan-bahan yang berguna bagi tubuh, salah satunya adalah protein. Protein mempunyai fungsi khas yang tidak dapat digantikan oleh zat gizi lain, yaitu membangun serta memelihara sel-sel jaringan tubuh⁽³⁾. Protein dibutuhkan untuk proses pertumbuhan, mengatur proses metabolisme tubuh serta menyediakan energi bagi tubuh. Protein harus terdapat dalam jumlah yang sesuai agar diperoleh gizi yang seimbang⁽⁴⁾. Berdasarkan besarnya manfaat dari senyawa protein inilah peneliti tertarik untuk meneliti kandungan protein yang terdapat pada ikan asin yang beredar dipasaran khususnya di daerah Kalimantan Barat Pontianak.

Permasalahan dalam penelitian ini adalah apakah ikan asin toman dan ikan asin kembung yang ada di pasaran daerah Kalimantan Barat masih mengandung protein dan berapakah kadar protein yang terkandung dalam ikan asin toman dan ikan asin kembung yang beredar di pasaran daerah pontianak.

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya protein dan berapa kadar protein yang terdapat pada ikan asin toman dan ikan asin kembung di pasaran daerah pontianak.

Manfaat dari penelitian yang dilakukan ini diharapkan bermanfaat bagi produsen ikan asin agar memperbaiki proses pengolahan untuk lebih baik dan konsumen untuk berhati-hati memilih serta membeli ikan asin yang beredar dipasaran.

