

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan merupakan protein yang penting bahkan dapat dikatakan bahwa ikan merupakan sumber protein yang utama, selain itu ikan mempunyai harga yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya, sehingga harganya dapat terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Ikan merupakan bahan makanan yang mudah rusak, oleh karena itu diperlukan usaha pengolahan ikan yang lebih efisien, sehingga hasil tangkapan ikan yang tidak dapat dipasarkan dalam bentuk segar tidak menjadi busuk dan terbuang percuma. Pada musim-musim tertentu yaitu pada musim panen ikan, produksi ikan akan membanjiri pasaran dan harga ikan akan merosot. Pada saat itu diperlukan penanganan dan pengolahan ikan untuk memperoleh produk yang lebih awet dan nilainya lebih meningkat. Salah satu usaha untuk meningkatkan nilai tambah ikan, ialah dengan mengolahnya menjadi produk-produk olahan ikan, salah satunya kecap ikan.

Kecap ikan adalah produk tradisional yang sudah lama dikenal oleh masyarakat baik di Indonesia maupun di luar negeri. Kecap ikan mempunyai rasa asin dan aroma yang khas, sehingga cocok untuk lauk bahan pangan nasi. Menurut Karim dan Hassan (1987), kecap ikan biasa dikonsumsi sebagai bumbu atau digunakan sebagai aroma hidangan tertentu. Pembuatan kecap ikan secara tradisional dilakukan dengan fermentasi. Cara ini membutuhkan waktu yang lama sekitar 6 sampai 12 bulan. Akhir-akhir ini telah dikembangkan produk kecap ikan yang pembuatannya menggunakan enzim. Pembuatan dengan menggunakan

enzim ini dilakukan untuk mengatasi pembuatan kecap ikan yang membutuhkan proses fermentasi yang lama.

Menurut Soempeno (1978), pengawetan ikan dengan cara fermentasi merupakan cara pengawetan ikan tradisional di Indonesia dan negara-negara di Asia Tenggara lainnya, dimana hampir semua jenis ikan dapat dipakai untuk produk fermentasi, walaupun ikan yang kurang disukai konsumen atau ikan campur (ikan rucah). Produk fermentasi ikan merupakan produk yang populer di Asia karena metode ini dapat meningkatkan daya awet ikan dengan menghambat aktivitas mikrobia pembusuk pada ikan, dan akan menghasilkan produk yang mempunyai rasa dan aroma yang khas dan disukai konsumen.

Untuk mendapatkan kecap ikan dengan waktu yang cepat maka perlu adanya penambahan enzim dalam proses pembuatannya. Pada penelitian ini dilakukan penambahan enzim kasar papain yang berasal dari buah pepaya dan enzim kasar bromelin dari buah nanas dalam proses pembuatannya.

B. Permasalahan

Apakah dengan adanya penambahan buah pepaya dan buah nanas dalam pembuatan kecap ikan akan berpengaruh pada kualitasnya?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemakaian buah pepaya dan nanas dalam pembuatan kecap ikan terhadap kualitasnya.