

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Petis merupakan produk hasil perikanan yang diperoleh dari air rebusan proses pemindangan, berbentuk cairan kental dengan aroma ikan khas, yang dalam pembuatannya memerlukan waktu lama untuk menghasilkan tekstur yang kental atau padat. Petis berperan sebagai pelengkap bumbu makanan yang menambahkan kelezatan gurih dan pekat untuk hidangan goreng atau rujak (Sari dan Kusnadi, 2015). Air yang dihasilkan melalui pemindangan ikan banyak mengandung berbagai nutrisi organik yaitu protein, lemak, karbohidrat. Kandungan nutrisi yang dihasilkan dari proses pemindangan ikan akan berpengaruh terhadap nilai gizi pada petis. Hal tersebut, menimbulkan rasa inisiatif masyarakat Indonesia untuk mengolah kembali air hasil pemindangan hingga menghasilkan produk pangan siap saji yaitu petis ikan (Astuti, 2014). Pengolahan petis berawal dari proses pemindangan, dengan cara memanfaatkan air rebusan pindangan. Air rebusan pindangan dari produk perikanan umumnya memiliki rasa cenderung asin. Salah satu faktor yang mempengaruhi karakteristik mutu petis yaitu bahan baku berupa jenis ikan, metode yang digunakan, serta takaran bahan tambahan (Ramandhani *et al.*, 2022).

Karakteristik petis ikan pada wilayah Madura dapat diketahui dari perbedaan bahan baku, bentuk petis yang banyak diperjual belikan pada pasar, rasa khas petis, dan bau petis yang mengandung ikan. Bahan baku petis umumnya dihasilkan dari produk perikanan berupa udang atau ikan. Bentuk petis ikan yang banyak ditemui pada pasar wilayah Madura berupa pasta dengan warna hitam kecoklatan. Rasa pahit yang dihasilkan pada produk petis didapatkan dari olahan udang atau ikan yang cukup dominan. Bau yang dihasilkan oleh produk petis ikan pada wilayah Madura sangat dominan dengan adanya bau produk perikanan. Hal tersebut, dapat mempengaruhi tingkat kesukaan petis pada konsumen (Sarastani *et al.*, 2023).

Sebagian masyarakat di Kabupaten Sumenep dan Pamekasan membuat petis dengan bahan baku dari hasil tangkapan yang banyak diperoleh nelayan di sekitar tempat tinggalnya, yaitu ikan tongkol. Hal ini dilakukan agar air hasil pemindangan tidak terbuang dengan percuma sekaligus mendapatkan manfaat ekonomi karena petis bagi masyarakat pesisir sudah menjadi bagian dari kebutuhan dalam sehari-hari untuk melengkapi menu makanannya. Prasetyati *et al* (2021) menyatakan, bahwa petis sebagai inovasi limbah cair hasil pemindangan

dilakukan dengan proses yang mudah yang membutuhkan bahan tambahan yang lebih sedikit, biaya produksi yang rendah serta efisien dalam waktu dan peralatan.

Ikan tongkol banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dalam bidang produksi pengolahan perikanan. Ikan tongkol pada dasarnya memiliki jenis yang beragam diantaranya ikan tongkol putih dan ikan tongkol abu. Ikan tongkol memiliki kandungan nutrisi yang terdiri dari protein, lemak, mineral, vitamin A dan vitamin B (Salampessy et al., 2023). Bagian tubuh ikan tongkol banyak yang dapat digunakan sebagai bahan produk perikanan diantaranya yaitu daging, tulang, dan hasil akhir pengolahan. Pemanfaatan ikan tongkol pada masyarakat sebagai bahan utama (Salsabila 2021) yang banyak diolah menjadi produk petis ikan dengan menggunakan hasil akhir produk pengolahan (Viyanti 2019).

Petis sebagai salah satu produk olahan perikanan yang banyak diproduksi oleh masyarakat pesisir dapat memberikan nilai ekonomi yang baik, maka diperlukan kualitas yang baik sehingga disukai oleh masyarakat konsumen. Faktor-faktor yang menentukan kualitas yang baik diantaranya adalah kualitas bahan baku (kesegaran ikan), kandungan nutrisi dan proses pengolahannya. Rinto (2018) menyatakan, bahwa untuk mengetahui kesegaran ikan yang digunakan sebagai bahan baku produk olahan dapat dinilai melalui pendekatan sensorik (organoleptik) dan analisis kimiawi. Pada proses pengolahannya, seringkali diberikan bahan tambahan sehingga mempengaruhi nilai kuantitas, nilai kualitas serta tingkat kesukaan konsumen dan nilai jual pada pasar. Bahan tambahan pada petis ikan yang umumnya digunakan terdiri dari gula, dan tepung terigu (Isnaini et al., 2014). Cita rasa petis dan kandungan mutu pangan pada tiap daerah memiliki karakteristik tersendiri baik dari bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan. Perbedaan dari bahan baku utama yaitu ikan yang digunakan serta bahan tambahan yang digunakan yaitu gula merah atau putih beserta tambahan tepung lainnya (Sari et al., 2021).

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ramandhani et al., (2022) dari penelitian ini menyatakan adanya perbedaan dipengaruhi adanya penambahan gula yang digunakan dalam proses pengolahan cairan pemindangan ikan tongkol (*Eutynnus affinis*) terhadap analisa kualitas kimia dan analisa organoleptik. Penelitian kita melanjutkan perbedaan takaran bahan tambahan antar beberapa petis ikan dengan menggunakan gula pasir dan garam pada proses pengolahan serta perbedaan perbedaan penerimaan uji organoleptik dan warna antar petis ikan. Kesamaan antar penelitian ini adalah dengan

menggunakan evaluasi yang sama yaitu kualitas kimia serta analisa organoleptik. Kesamaan tersebut memberikan pengaruh besar terhadap respon panelis terhadap beberapa produk petis ikan dalam penelitian ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, yang dapat disimpulkan bahwa rumusan masalah penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh metode pengolahan terhadap nilai proksimat petis ikan home industry di Kabupaten Sumenep dan Pamekasan dalam hal peningkatan kualitas produksi
2. Bagaimana pengaruh metode pengolahan terhadap nilai organoleptik petis home industry di kabupaten Sumenep dan Pamekasan

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis pengaruh metode pengolahan terhadap nilai proksimat petis ikan *home industry*
2. Untuk menganalisis pengaruh metode pengolahan terhadap nilai organoleptik petis *home industry*

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat dan *home industry* sekitar mengenai pengaruh variasi dan karakteristik perbedaan bahan tambahan dan bahan baku utama terhadap petis ikan
2. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang teknologi pangan.
3. Memberikan informasi dasar untuk pengembangan produk petis ikan yang lebih baik

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini dengan menggunakan bahan baku, bahan tambahan dan proses pembuatan.