

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) merupakan rempah yang sering digunakan dalam masakan khas daerah Sumatera Utara khususnya bagian daerah Tapanuli. sebagai rempah. Andaliman tumbuh di daerah Kabupaten Toba Samosir dan Tapanuli Utara, Sumatera Utara, pada daerah berketinggian 1,500 m dpl, ditemukan tumbuh liar di daerah Tapanuli. Saat ini sudah dikembangkan oleh para petani sebagai tanaman budi daya. Selain di Sumatera Utara, andaliman yang masuk dalam famili Rutaceae (keluarga jeruk-jerukan) juga terdapat di India, China, dan Tibet dan dikenal dengan *Szechuan paper*. Di Indonesia andaliman masih digunakan di kalangan orang Batak untuk bumbu masakan tradisional seperti saksang, na niura, arsik, sambal dll. Di daerah Simalungun tanaman ini digunakan sebagai obat yang disebut giniling, yaitu dikonsumsi dengan cara mengkonsumsi buah segar andaliman secara langsung, biasanya digunakan oleh orang yang baru melahirkan sebagai penghangat tubuh. Saat ini di daerah Sumatera Utara penggunaannya mulai dikembangkan melalui penelitian-pelitan ilmiah yang dilakukan.

Empek-empek merupakan makanan khas dari daerah Palembang Sumatera Selatan, yang sangat diminati oleh masyarakat hampir dari seluruh kalangan umur. Pada umumnya empek-empek terbuat dari daging ikan yang dilumatkan kemudian dicampur dengan tepung maizena dan tepung tapioka serta tambahan bumbu lainnya sebagai penyedap rasa. Dengan demikian empek-empek memiliki citarasa, aroma yang khas dan kenyal. Empek- empek termasuk dalam makanan yang bergizi tinggi dapat dilihat dari bahan dasar pembuatan empek-empek, sehingga empek empek kaya dengan protein, lemak, vitamin mineral dan karbohidrat.

Menurut penelitian Junita *et al.* (2017) Penggunaan tepung biji andaliman dalam pembuatan bakso daging sapi dapat meningkatkan kualitas susut masak dan tidak berpengaruh dalam meningkatkan kualitas pH dan daya mengikat air (DMA). Menurut Welly *et al.* (2018) Andaliman mengandung senyawa terpenoid yang mengandung antioksidan yang berperan penting bagi kesehatan, mempertahankan mutu produk pangan dan sebagai anti mikroba. Berdasarkan penelitian tersebut maka penulis tertarik melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung andaliman terhadap kualitas fisik dan organoleptik empek-empek ikan

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung andaliman terhadap kualitas fisik selama penyimpanan empek- empek ikan?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung andaliman terhadap kualitas organoleptik selama penyimpanan empek- empek ikan?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung andaliman terhadap kualitas fisik empek- empek ikan selama penyimpanan.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung andaliman terhadap kualitas organoleptik empek- empek ikan selama penyimpanan..

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan tepung andaliman terhadap kualitas fisik dan organoleptik dan umur simpan empek-empek ikan.
2. Dapat digunakan sebagai acuan penelitian selanjutnya mengenai andaliman.
3. Memberikan informasi tentang kegunaan buah andaliman.