

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Diversifikasi mempunyai tujuan untuk membuat individu mengonsumsi beragam jenis makanan, bukan hanya terfokus pada satu jenis makanan. Diversifikasi ini memiliki peran penting dalam memastikan bahwa kebutuhan gizi masyarakat terpenuhi dengan baik, sehingga asupan nutrisi yang diterima oleh tubuh menjadi seimbang (Damongilala, 2020). Salah satu makanan yang populer dan digemari masyarakat yaitu makanan yang berbahan baku ikan. Contoh olahan diversifikasi hasil perikanan yang disukai masyarakat adalah sambal ikan.

Menurut Affandi (2020) sambal dapat menggugah selera nafsu untuk makan karena memiliki berbagai tingkat kepedasan dan beberapa bahan tambahan yang digunakan. Sambal umumnya terbuat dari cabai dan rempah-rempah lainnya, namun dengan adanya permintaan dan minat masyarakat yang cukup tinggi beberapa UMKM mulai melakukan inovasi baru dengan melakukan pengembangan pengolahan produk hasil perikanan seperti sambal yang berbahan dasar ikan asap (Baptista, *et al* 2020).

Alternatif pengolahan ikan yang dilakukan oleh UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan mengolah berbagai jenis ikan asap menjadi produk siap saji dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Jenis sambal ikan asap yang diproduksi oleh UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan meliputi sambal ikan asap salem, sambal ikan asap pari, sambal ikan asap swanggi, sambal ikan asap patin, sambal ikan asap togek, sambal cumi dan sambal ikan tuna asap. Sambal ikan tuna asap merupakan sambal ikan asap yang menjadi fokus utama dalam penelitian. Pengolahan sambal ikan tuna asap yang menggunakan cara tradisional dapat mengakibatkan masa simpan sambal hanya mampu bertahan 1 minggu jika disimpan pada suhu ruang (Hasil wawancara, 2023). Oleh sebab itu penambahan bahan pengawet perlu dilakukan untuk mencegah adanya aktivitas mikroba dan mempertahankan kualitas mutu pada sambal ikan tuna asap. Bahan pengawet yang umumnya diterapkan dalam produk makanan adalah natrium benzoat. Penggunaan natrium benzoat dapat digunakan sesuai takaran, Hal itu disesuaikan dalam Peraturan

Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 agar tidak melebihi batas yang ditentukan.

Produk sambal ikan tuna asap tanpa bahan pengawet dan menggunakan bahan pengawet akan berpengaruh terhadap mutu sambal ikan tuna asap selama penyimpanan. Dalam menganalisis kualitas suatu produk makanan, penting untuk melakukan uji Angka Lempeng Total (ALT) agar dapat mengidentifikasi jumlah mikroorganisme yang terdapat dalam produk tersebut (Arsyad, 2021). Menurut penelitian Dewi (2021), Hasil mutu sambal ikan lais yang diuji dengan (*Total Plate Count*) TPC pada sampel F1 sebesar $2,2 \times 10^2$ koloni/g, sampel F2 sebesar $1,1 \times 10^2$ koloni/g dan F3 sebesar $7,0 \times 10^1$, koloni/g berdasarkan nilai TPC dapat disimpulkan bahwa sampel F1 dan F2 tidak memenuhi standart SNI dan sampel F3 memenuhi standart SNI. Penelitian lain yang serupa dilakukan oleh Cicila (2022) menunjukkan Umur simpan sambal pisang kepek natrium benzoat tersebut adalah 245 hari pada suhu 5°C, 212 hari pada suhu 15°C, 185 hari pada suhu 25°C, dan 163 hari pada suhu 35°C. Namun beberapa penelitian diatas memiliki kekurangan yaitu tidak menggunakan SNI yang sesuai.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Natrium Benzoat Terhadap Mutu Sambal Ikan Tuna Asap (*Thunnus Sp.*) Selama Penyimpanan di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan”. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi mengenai mutu sambal ikan tuna asap tanpa bahan pengawet dan menggunakan bahan pengawet selama penyimpanan berlangsung melalui uji angka lempeng total dengan tujuan mengetahui jumlah mikroorgaisme pada retan waktu yang telah ditentukan serta disesuaikan dengan SNI sambal (SNI 4865-2018).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh natrium benzoat terhadap mutu sambal ikan tuna (*Thunus sp.*) asap selama penyimpanan di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik warna, aroma dan rasa sambal ikan tuna (*Thunus sp.*) asap di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh natrium benzoat terhadap mutu sambal ikan tuna (*Thunus sp.*) asap selama penyimpanan di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan
2. Mengetahui hasil organoleptik warna, aroma dan rasa ikan tuna (*Thunus sp.*) asap di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai mutu sambal ikan tuna (*Thunus sp.*) asap di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh natrium benzoat terhadap mutu sambal ikan tuna (*Thunus sp.*) asap selama penyimpanan di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan