

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan lele sudah dibudidayakan secara luas, ikan lele yang dihasilkan cukup berlimpah dan dihasilkan secara berkesinambungan tetapi sayangnya hal ini tidak cukup menopang perekonomian para petani ikan lele hal ini disebabkan oleh terbatasnya ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki para petani ikan lele sehingga ikan lele yang dihasilkan selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif murah tanpa mengubahnya menjadi produk lain yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Harga pakan yang cenderung tinggi juga menjadi permasalahan tersendiri bagi petani ikan lele, biaya pakan sendiri memakan sekitar 60-70% dari total biaya produksi perikanan hal ini menjadikan pembudidaya ikan harus mengencangkan ikan pinggang karena harga panen mereka yang tidak kunjung naik sementara harga pakan dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan. Tingginya harga pakan disebabkan beberapa bahan baku yang masih impor sehingga harganya mahal.

Permasalahan yang lain yang dihadapi oleh para petani ikan lele adalah pada pemasaran hasil budidaya ini yang selama ini masih terbatas secara tradisional yang di jual dipasar-pasar tradisional maupun dijual langsung pada pedagang pengumpul, selain itu keterbatasan pemasaran hasil budidaya juga dapat meningkatkan biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap atau bahkan turun karena semakin lama dipelihara ikan lele ukurannya akan semakin besar sedangkan harganya tetap atau bahkan lebih murah.

Solusi untuk mengatasinya dengan masa panen ikan lele yang secara berkesinambungan setiap hari sehingga dapat menjamin ketersediaanya dari waktu ke waktu, sehingga memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif dalam skala besar disamping itu produk olahan ikan lele cukup digemari oleh masyarakat tetapi saat ini keberadaannya di pasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis ikan lele masih memiliki potensi yang sangat luar biasa, jika diawetkan dengan cara diproses menjadi abon ikan lele maka umur simpan relatif lebih lama dan kadar airnya dapat berkurang. Untuk yang tidak suka mengonsumsi ikan lele jika diolah menjadi produk abon maka dengan adanya bumbu bumbu dan bahan tambahan lainnya dapat menghilangkan bau yang khas pada abon sehingga abon dapat disukai.

Abon merupakan produk kering, penggorengan merupakan salah satu tahap yang umumnya dilakukan dalam pengolahannya (Fachruddin, 1997). Pengolahan abon, baik abon daging maupun abon ikan, dilakukan dengan menggoreng daging dan bumbu menggunakan banyak minyak (*deep frying*). *Deep frying* adalah proses penggorengan bahan yang digoreng terendam semua dalam minyak. Pada proses penggorengan sistem *deep frying*, suhu yang digunakan adalah 170-200°C dengan lama penggorengan 5 menit, perbandingan bahan yang digoreng dengan minyak adalah 1 : 2 (Perkins and Errickson, 1996). Dengan cara ini abon banyak mengandung minyak atau lemak yang akhir-akhir ini banyak dihindari dengan alasan kesehatan.

Pan frying merupakan proses penggorengan bahan dengan menggunakan sedikit minyak dengan suhu permukaan dapat mencapai lebih dari 100°C

(Muchlisin, 2002). Lama penggorengan dilakukan antara 30-60 menit atau tergantung bahan yang digoreng (Wibowo dan Peranginangin, 2004).

Proses pengolahan dengan metode *pan frying* bertujuan untuk memperoleh bahan pangan agar mempunyai aroma dan rasa yang menarik. Banyaknya minyak yang digunakan lebih kurang 10 ml atau cukup untuk membasahi alat penggorengan sehingga bahan yang digoreng tidak melekat pada alatnya.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui umur simpan abon ikan lele yang diproses dengan metode penggorengan *deep frying* dan *pan frying*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan lele yang diproses dengan metode *deep frying* dan *pan frying* selama penyimpanan.
- b. Mengevaluasi perkembangan ketengikan pada abon ikan lele selama penyimpanan.