

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat telah mengenal proses fermentasi sejak lama dan biasanya mereka lakukan untuk memperoleh suatu produk makanan olahan dari berbagai jenis bahan. Awal kemunculanya, proses fermentasi digunakan oleh banyak negara barat guna menciptakan suatu makanan yang memiliki banyak varian rasa. Pada perkembangan selanjutnya, proses ini akhirnya muncul di kawasan Asia khususnya di Indonesia. Khusus pada konteks Indonesia, makanan dan minuman yang pada akhirnya tercipta dari hasil fermentasi antara lain adalah minuman alkohol, tempe, hingga oncom. Selain makanan dan minuman tersebut, salah satu hasil fermentasi yang kemudian muncul dan mewarnai dapur orang Indonesia hingga kini adalah kecap. Kecap memiliki warna kehitaman dan kerap kali digunakan untuk menambah rasa pada banyak makanan seperti soto, ikan bakar, hingga sate (Kurniawan, 2008).

Berkenaan dengan proses fermentasi, salah satu bahan yang kerap digunakan adalah ikan, dalam hal ini menggunakan ikan nila. Ikan nila sering digunakan sebab memiliki kandungan protein yang cukup . Dalam satu ekor ikan nila, ternyata banyak terkandung protein dan asam folat yang baik untuk tubuh. Ikan nila ini ternyata juga banyak mengandung vitamin B₁₂, fosfor, selenium, dan kalium. Dalam 100 gram ikan nila, terdapat sekitar 128 kalori, 0 gram karbohidrat, 26 gram protein, 3 gram lemak, serta sejumlah vitamin B₃, B₁₂, kalium, fosfor,

serta selenium. Selain itu, ikan nila juga memiliki kelembaban yang tinggi. Namun, jika ditinjau secara lebih luas, tidak hanya ikan nila yang dapat dijadikan sebagai bahan untuk fermentasi. Ikan lain yang kiranya dapat dijadikan sebagai bahan adalah jenis ikan laut serta ikan tamban. Pandangan demikian setidaknya didukung oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh Leopart (2001), di mana pada kesimpulannya ikan tamban dapat dijadikan sebagai bahan fermentasi karena memiliki kandungan protein sebesar dua puluh persen.

Dengan adanya kondisi tersebut juga, tidak aneh jika kecap ikan diminati oleh banyak kalangan, selain tinggi gizi, dan adanya rasa gurih dan manis. Kecap ikan juga sangat mudah dibuat dan biaya untuk membuatnya pun terbilang cukup murah serta tidak memakan waktu yang lama yang berkisar 6-12 bulan (Afrianto dan Liviawaty 1989). Secara sederhana, proses pembuatan kecap ikan dengan cara fermentasi dapat dilakukan dengan menambahkan garam guna dijadikan sebagai senyawa pengontrol mikroba. Pada pembuatan tersebut, setidaknya dibutuhkan kadar garam dengan persentase 20%-30% (Subroto, dkk. 1985). Garam dapat menjadi agen untuk menghambat pertumbuhan mikrobial, sehingga kecap ikan akan awet (mempunyai daya simpan lama).

Berkenaan dengan hal tersebut, setidaknya telah diungkapkan dalam beberapa penelitian terdahulu. Sebagai bukti nyata, pada penelitian yang dilakukan oleh Kurniawan (2008) menemukan fakta bahwa dengan penambahan kadar garam setidaknya dapat meningkatkan kadar protein hingga 17.95% pada varian kecap ikan lele yang dihidrolisis selama tujuh hari. Selaras dengan hasil penelitian sebelumnya, Widyastuti dkk., (2014) juga mengatakan bahwa semakin tinggi

konsentrasi garam, maka akan semakin tinggi nilai hedonik, dan pH di dalamnya menjadi lebih rendah. Widyastuti, dkk., (2014) juga mengatakan bahwa dengan cara membuat kecap ikan nila secara fermentasi memenuhi persyaratan kecap ikan yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) dan *Thai Standart Industrial Institute*.

Merujuk pada pemaparan di atas, peneliti berpendapat bahwa perlu dilakukan suatu kajian mengenai pengaruh garam tradisional dan lama waktu fermentasi terhadap kualitas kecap ikan nila. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam tradisional dan lamanya waktu fermentasi terhadap proses fermentasi kecap ikan, sehingga akan menghasilkan produk kecap ikan yang disukai. Adapun judul dari penelitian ini adalah pengaruh konsentrasi garam tradisional dan waktu fermentasi terhadap kualitas kecap ikan nila (*oreochromis niloticus*).

1.2 Rumusan masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu

1. Apakah konsentrasi garam tradisional mempengaruhi kualitas kecap ikan nila (*Oreochromis niloticus*)?
2. Apakah waktu fermentasi mempengaruhi kualitas kecap ikan nila (*Oreochromis niloticus*)?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahi pengaruh konsentrasi garam tradisional pada kualitas kecap ikan nila (*Oreochromis niloticus*).

2. Mengetahi pengaruh waktu fermentasi pada kualitas kecap ikan nila (*Oreochromis niloticus*).

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah diharapkan dapat memberikan informasi bagi pembaca dan masyarakat secara umum tentang tema “pengaruh konsentrasi garam serta waktu fermentasi terhadap kualitas kecap ikan nila (*Oreochromis niloticus*).