

BAB I

PENDAHALUAN

A. Latar Belakang

Menurut Retno Aji (2018:18) ikan wader merupakan salah satu jenis ikan lokal Indonesia cukup populer di kalangan masyarakat dalam hidupnya ikan wader sangat mudah beradaptasi dan mempunyai ketahanan cukup tinggi terhadap kondisi lingkungan yang buruk.

Meskipun ukurannya kecil ikan ini memiliki cita rasa yang dapat mengugah selera makan menjadi meningkat dengan sangat gurih terlebih lagi jika dihidangkan bersama dengan sambel, Ikan wader adalah menu andalan masyarakat banyak sekali masyarakat yang konsumsinya rasanya yang sangat gurih menjadikan ikan wader juga mengandung banyak gizi antara lain ialah protein hewani yang sangat murah meriah dan tidak menguras kantong dengan ini bisa menghemat tidak hanya daging, telur, ayam yang banyak mengandung protein tinggi (Nasution, S. Kajian Makanan Nusantara .2017).

Akan tetapi yang lebih murah mengapa tidak dan bisa mengubah pola pikir di dalam masyarakat dan tidak hanya bahan yang mahal yang banyak mengandung protein tinggi ada ikan yang lebih murah dan mudah untuk didapatkan di sekitar kita dengan muncul permasalahan ini awetan yang sejenis abon di munculkan yaitu olahan ikan wader bukan itu itu aja tetapi juga bisa diolah berbagai macam olahan meski pun di alam bebas habitat terancam ikan wader sangat cepat untuk berkembang biak di karenakan ikan tersebut bisa menyesuaikan diri terhadap lingkungan dalam hal ini tidak terancam kepunahan ikan wader untuk dikonsumsi di masyarakat (Effendi, M . 2020 . Biologi perikanan Yayasan pustaka Nusantara , Yogyakarta.163).

Saya sendiri adalah pencinta olahan ikan khususnya ikan wader dengan olahan yang saya munculkan mungkin akan menjadikan produk yang digemari masyarakat ialah perbedaan pengaruh metode penggorengan dan metode sangria dalam pembuatan abon ikan wader terhadap uji organoleptik dan daya terima masyarakat bisa merasakan olahan ikan wader tanpa duri dengan abon

tersebut juga memiliki waktu yang lama untuk di simpan jadi lebih awet untuk di konsumsi (Karyono.2016,Ketahanan pangan kering .Bandung)saya menharapkan bisa menjadikan kewirausahaan yang memberi peluang pekerjaan bagi masyarakat di sekitar kita yang semakin banyak penduduknya .

Secara umum ikan wader di bedakan menjadi dua yaitu wader pari dan wader cakul jenis wader pari memiliki tubuh yang panjang dan juga ramping variasi warna nya ada biru dan merah dengan garis horizontal dan juga tubuh yang keseluruhan perak , sedangkan ikan wader jenis cakul memiliki tubuh yang cenderung lebih montok dengan dua bintik pada bagian pangkat sirip punggungnya , selain itu warna abu abu kehijauan jenis ini banyak di kembang biakkan di luar negeri banyak sekali jenis wader yang belum di ketahui bahkan jumlah ratusan jenis ikan wader tidak sedikit pula dari spesies -spesies (https://ejournal.uair Tentang jenis jenis ikan wader terhadap air tawar).

Merupakan wader endemik dalam proses nya buat berkembang biak ikan ini juga cepat dan singkat , sehingga tidak heran jika ketika sangat mudah menemukan ikan wader dalam sekali menetas ikan wader hanya membutuhkan waktu dua hari untuk proses penetasan setelah 24 jam mereka akan menempelkan telur -telur pada tubuhan di sekitar tempat tinggalnya dan sementara itu waktu pemijahan ikan biasanya di lakukan pada saat musim hujan tida meskipun sebenarnya ikan ini tergolong heteroseksual dengan demikian ikan wader ini akan mencapai masa matang gonad (Produksi) panjang di atas 330 MM dan mempunyai berat lebih dari 7 gram untuk berkembang (https://ugm.ac.id/2018 Dosen -UGM -Kembangan – teklogi budaya ikan wader pari), namun sayang di dalam negeri ikan ini masih sulit untuk berkembang biak.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas peneliti menganggap sangat penting untuk dilakukan penelitian di karenakan pengawetan abon ikan wader ini sangat banyak mengganggu kandungan gizi terhadap masyarakat khususnya balita dan awetan yang cocok buat lauk pauk mempunyai kadaluarsa yang lama dengan judul perbedaan pengaruh metode penggorengan dan metode sangrai dalam pembuatan abon ikan wader terhadap uji organoleptik dan daya terima masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana perbedaan metode penggorengan dan metode sangrai dalam Pembuatan abon ikan wader terhadap uji oranoleptik dan daya terima masyarakat.

C. Hipotesis

Menurut(Sugiyono. 2017,) hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat pertanyaan, dikatakan sementara karena jawaban yang telah diberikan baru didasarkan paa teori yang relevan, belum didasarkan pada fakta-fakta empiris yang diperoleh dari pengumpulan data.

Ho: ada pengaruh perbedaan metode penggorengan dan metode sangrai dalam pembuatan abon ikan wader terhadap uji oranoleptik daya terima masyarakat.

Ha: tidak ada pengaruh dalam metode penggorengan dan metode sangria pembuatan abon ikan wader terhadap uji oranoleptik daya terima masyarakat.

D. Tujuan

Tujuan Penelitian dengan judul “ Perbedaan Pengaruh metode penggorengan dan metode sangrai pembuatan abon ikan wader terhadap uji oranoleptik dan daya terima masyarakat“ yaitu :

1. Mendeskrisikan hasil pengaruh produk dalam metode pembuatan ikan wader terhadap uji oranoleptik.
2. Mendeskripsikan minat masyarakat terhadap abon ikan wader terhadap daya terima masyarakat.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang diperoleh diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak ,baik secara langsung maupun tidak langsung yaitu :

1. Bagi peneliti merupakan sarana menambah pengetahuan,wawasan dan ketrampilan dalam meningkatkan kompetensi kewirausahaan.
2. Sebagai sarana meningkatkan pengetahuan pembelajaran dalam pembuatan Abon Ikan Sebagai sarana pengembangan pustaka .
3. Sebagai sarana menambahkan koleksi pustakan untuk perpustakaan.