

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Menurut Mutiara (2017), Sumatera Selatan memiliki potensi perikanan air tawar dan laut yang relatif luas dengan keanekaragaman jenis ikan yang beragam hingga mencapai 70 jenis ikan salah satunya yaitu ikan gabus (*Channa striata*). Menurut Patriono dkk, (2010), ikan menjadi primadona di Sumatera Selatan terutama membuat masakan khas Palembang seperti, pempek, tekwan, model, kerupuk dan kelempang.

Histologi adalah ilmu yang mempelajari tentang organ atau jaringan bagian tubuh pada hewan dan tumbuhan secara rinci, dengan cara untuk mengamati, mempelajari dan meneliti jaringan tertentu dari suatu organisme (Gunarso, 1986 dalam Perceka, 2011). Pengamatan histologi fillet daging ikan gabus fase *pre rigor*, *rigor mortis* dan *post rigor* dilakukan untuk memperoleh data dan melihat kondisi jaringan otot ikan apakah ada yang berubah dalam setiap fase, karena berpengaruh terhadap kualitas dan tekstur kekenyalan dan keempukan pada pempek lenjer (Khaisar, 2006).

Menurut Yuniarti (2012), ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu ikan air tawar yang banyak ditemukan di daerah danau dan rawa-rawa. Menurut Santoso (2009), ikan gabus (*Channa striata*) memiliki kandungan proteinnya yang sangat tinggi yang membantu mempercepat penyembuhan luka, terutama setelah operasi. Daging ikan gabus (*Channa striata*) yang diperoleh dari filletan ikan gabus yang dipisahkan dengan hati-hati dari duri-duri. Daging ikan gabus

(*Channa striata*) adalah daging berwarna putih yang memiliki elastisitas lebih baik dibandingkan ikan berdaging merah, dalam pengolahan pempek ini dibutuhkan teksur yang kenyal dan empuk (Utomo, dkk, 2018).

Tingkat kesegaran ikan berdasarkan transformasi otot dibagi menjadi beberapa tahap. Tahap pertama *pre rigor* adalah ikan yang masih segar biasanya daging elastis atau lentur, tahap kedua *rigor mortis* tubuhnya secara bertahap menjadi kaku dan kejang dimulai dari ekor, tahap ketiga *post rigor* proses pembusukan daging telah dimulai dan tekstur dagingnya lunak, seharusnya tidak layak lagi untuk dikonsumsi (Anjasari, 2010).

Menurut Rochima (2015), masyarakat Indonesia Saat ini hampir seluruh mengenal masakan bernama pempek yang tidak hanya disukai oleh kalangan anak-anak tetapi juga remaja hingga orang tua. Rasa pempek yang kenyal dan empuk banyak orang yang menyukainya. Menurut Karneta (2010), pempek adalah makanan khas Sumatera Selatan yang terdiri dari bahan utama daging ikan giling dan tepung tapioka, bahan pendukung air, garam, gula, dan bawang putih sebagai penambah rasa. Tahapan persiapan pempek meliputi penggilingan daging ikan, pencampuran bahan, pembentukan pempek dan direbus, maka bisa melihat bahan baku terbaik pempek dari ikan gabus fase *pre rigor*, *rigor mortis* dan *post rigor*.

Penelitian ini bertujuan melihat histologi atau jaringan otot pada ikan gabus yang pada setiap kemuduran mutu dengan menentukan proses pembuatan bahan baku daging ikan gabus fase *pre rigor*, *rigor mortis* dan *post rigor*. Pempek ikan gabus (*Channa striata*) dengan melihat bahan baku yang terbaik dalam pembuatan

pempek dan melakukan penelitian yang berjudul “**Histologi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) Fase Rigor Dan Aplikasinya Pada Pempek Lenjer**”.

B. RUMUSAN MASALAH

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana histologi daging ikan gabus (*Channa striata*) fase *pre rigor*, *rigor mortis* dan *post rigor* ?
2. Bagaimana kondisi bahan baku daging ikan gabus (*Channa striata*) fase *pre rigor*, *rigor mortis* dan *post rigor* terhadap uji kimia (protein dan air), uji fisik (tekstur dan warna) dan sensoris (warna, aroma, rasa dan tekstur) yang digunakan pada pempek lenjer?
3. Bagaimana bahan baku terbaik dalam fase *rigor* yang terdapat dalam pembuatan pempek lenjer?

C. TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui histologi daging ikan gabus (*Channa striata*) fase *pre rigor*, *rigor mortis* dan *post rigor*?
2. Untuk mengetahui kondisi bahan baku daging ikan gabus (*Channa striata*) fase *pre rigor*, *rigor mortis* dan *post rigor* uji kimia (protein dan air), uji fisik (tekstur dan warna) dan sensoris (warna, aroma, rasa dan tekstur) yang menggunakan pada pempek lenjer?

3. Untuk menentukan bahan baku terbaik dalam fase *rigor* yang terdapat dalam pembuatan pempek lenjer?

D. HIPOTESIS

H0 : Diduga histologi daging ikan gabus fase *pre rigor, rigor mortis dan post rigor* tidak berpengaruh terhadap pengolahan pada bahan baku pempek lenjer (kimia, fisik dan sensoris).

H1 : Diduga histologi daging ikan gabus fase *pre rigor, rigor mortis dan post rigor* berpengaruh terhadap pengolahan pada bahan baku pempek lenjer (kimia, fisik dan sensoris).