

## I. PENDAHULUAN

### A . LATAR BELAKANG

Tekwan merupakan makanan tradisional yang terbuat dari ikan yang berasal dari Sumatera Selatan. Hampir setiap hari tekwan dikonsumsi oleh masyarakat Palembang. Menurut Kristiana (2012), tekwan terbuat dari daging ikan giling, yang secara umum daging ikan yang digunakan adalah daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) atau ikan gabus (*Channa striata*), tepung tapioka, air, dan garam yang dicampur menjadi satu adonan dan dibentuk kecil-kecil hampir menyerupai bakso, lalu dimasak dengan cara direbus. Penggunaan ikan akan mempengaruhi cita rasa dan aroma dari makanan ini (Murtado dkk, 2014).

Tekwan biasanya disajikan bersama kuah kaldu udang, potongan mentimun, seledri, bawang goreng , tambahan saos dan kecap. Tingginya minat masyarakat terhadap tekwan ini sehingga dilakukannya inovasi terhadap tekwan dimana gaya hidup pada zaman modern dituntut dapat menyiapkan makanan siap saji, praktis dan mudah di bawa kemana-mana seperti makanan instan (Sasmitaloka & Widowati, 2018).

Tekwan instan merupakan alternatif olahan tekwan seperti biasanya, dimana tekwan instan saat ini belum banyak dilaporkan, padahal tekwan instan mempunyai kelebihan karena dalam proses pengolahan tekwan instan agar bisa disimpan dalam waktu lebih lama, dapat disajikan dalam waktu yang lebih cepat (Luna dkk, 2015).

Tahapan proses pengolahan tekwan instan biasanya dengan pengeringan. Pengeringan merupakan salah satu tahapan penting namun Pembekuan juga termasuk bagian penting dalam pembuatan produk instan untuk mengikat kandungan air di dalam tekwan agar mempengaruhi karakteristik tekwan sehingga menjadi produk kering. Pada proses pembekuan bertujuan pengikatan air menjadi Kristal es dan akan merubah struktur makanan baik secara fisik maupun kimia tergantung dari Pembekuan dan pengeringan yang digunakan (Oikonomopoulou dkk, 2011).

Penelitian pengolahan tekwan yang telah dilakukan adalah dengan menggunakan pengering konvensional seperti pada penelitian Febriansyah, Sukarno, dan Fardiaz (2019) dalam pembuatan dan karakteristik mutu fisik tekwan kering dengan rasio ikan berbeda; serta penelitian produk instan lainnya Sasmitaloka, dkk (2018) tentang pengaruh suhu dan waktu pembekuan pada pembuatan nasi instan menggunakan beras dengan kadar amilosa sedang dan tinggi. Pada penelitian yang dilakukan tersebut, untuk mendapatkan produk instan.

Untuk meningkatkan kualitas, maka pada penelitian ini digunakan waktu pembekuan agar mempunyai kemampuan rehidrasi yang baik (Bui, Coad, & Stanley, 2018). Prinsip dari pembekuan dan pengeringan yaitu mengendalikan karakteristik tekwan dan produk instan dari hasil waktu pembekuan dan pengeringan ini merupakan produk kering yang porous (berpori). Waktu pembekuan tekwan untuk melihat produk tersebut memiliki jumlah porous

(berpori). Struktur ini akan mempermudah penyerapan air panas dan sifat lama rehidrasinya (Hariyadi, 2013).

Berdasarkan keinginan tersebut sehingga perlu diketahui karakteristik tekwan instan yang akan dihasilkan. Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Waktu Pembekuan Yang Berbeda**”

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Dari uraian di atas dapat dirumuskan berbagai macam masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik tekwan instan ikan gabus (*Channa striata*) dengan waktu pembekuan yang berbeda ?
2. Bagaimana waktu perlakuan pembekuan yang terbaik terhadap tekwan instan ikan gabus (*Channa striata*) ?

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik tekwan instan ikan gabus (*Channa striata*) dengan waktu pembekuan yang berbeda.
2. Untuk mengetahui waktu pembekuan terbaik tekwan instan ikan gabus (*Channa striata*) dengan waktu pembekuan yang berbeda.

#### **D. HIPOTESIS**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah:

H<sub>0</sub> : Diduga dengan waktu pembekuan yang berbeda mempengaruhi karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik tekwan instan.

H<sub>1</sub> : Diduga waktu pembekuan yang berbeda tidak mempengaruhi karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik tekwan instan.