

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Gastropoda termasuk ke dalam filum moluska. Moluska adalah kelompok hewan invertebrata yang dikenal juga sebagai hewan bertubuh lunak. Moluska diklasifikasikan menjadi enam kelas yaitu *Gastropoda* (keong dan siput), *Bivalvia* (kerang), *Cephalopoda* (cumi-cumi), *Scaphopoda* (dentalium vulgare), *Aplacophora* (solenogaster), dan *Polyplacophora* (chiton).

Moluska mempunyai kandungan asam lemak omega-3 dan omega-6 yang baik bagi kesehatan, seperti mencegah penyakit jantung dan tumbuh kembang otak. Asam lemak omega-3 antara lain yaitu *eicosapentaenoic acid* (EPA) dan *docosahexaenoic acid* (DHA). Perbandingan antara asam lemak omega-3 dan omega-6 pada keong secara umum sama dengan ikan, yaitu 2:1 [1].

Salah satu jenis moluska yang memiliki kandungan gizi dan asam lemak yang tinggi yaitu keong sawah. Keong sawah dapat dijumpai di daerah persawahan di Kecamatan Cileunyi, Bandung. Keong sawah ini keberadaannya cukup melimpah, relatif murah, dan biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat hanya bagian isinya saja sebagai bahan pangan yang mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi.

Keong sawah mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi dan perlu diteliti terutama komponen-komponen yang berasal dari lemak, mineral, protein, serat, air dan asam lemak. Hewan ini banyak dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara dan memiliki gizi yang baik karena mengandung protein yang cukup tinggi. Kandungan gizi keong sawah segar antara lain yaitu lemak 1%, protein 12%, serat kasar 0%, air 81% dan mineral 4% [2].

Nilai gizi maupun asam lemak suatu produk dapat mengalami perubahan akibat dilakukannya pengolahan terutama dengan menggunakan panas, selain suhu yang diberikan lamanya pemberian panas juga dapat mempengaruhi nilai gizi suatu produk. Beberapa penelitian menunjukkan proses pemanasan terhadap produk perikanan dapat mempengaruhi kadar air, protein, lemak, serat dan mineral yang terdapat dalam produk bahan pangan. Pengeringan adalah salah satu

aspek penting dalam pengolahan makanan dan merupakan teknik umum dalam pengawetan makanan untuk menghasilkan bentuk produk baru [3].

Metode pengeringan yang sering digunakan dalam industri makanan secara konvensional adalah dengan menggunakan oven, yang bekerja dengan menguapkan air yang berada di suatu bahan atau produk. Penggunaan oven untuk mengeringkan suatu produk pangan membutuhkan waktu yang cukup lama dan dapat menyebabkan penurunan kualitas suatu produk kering [4].

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang perlu dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh pengeringan menggunakan sinar matahari dan oven terhadap kadar proksimat keong sawah (*Pila ampullacea*)?,
2. Berdasarkan studi literatur, jenis asam lemak apa saja yang terkandung pada keong sawah (*Pila ampullacea*)?

## 1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, penelitian ini akan dibatasi pada beberapa masalah berikut:

1. Sampel keong sawah diambil dari sawah yang berada di Kp. Neglasari Desa Cileunyi Kulon Kecamatan Cileunyi Bandung,
2. Sampel keong sawah dikeringkan menggunakan sinar matahari selama 3 hari pada suhu 45 °C dan oven pada suhu 60 °C selama 5 jam,
3. Analisis proksimat yang dilakukan meliputi kadar lemak , protein, air, abu, dan serat kasar,
4. Penentuan kadar lemak menggunakan metode Soxhlet, protein menggunakan metode Kjeldahl, air menggunakan metode gravimetri, abu menggunakan metode gravimetri, dan serat kasar menggunakan metode gravimetri, serta
5. Analisis jenis asam lemak menggunakan data sekunder, dari Sahaba, MAB.*et al* (2019) yang berjudul “Analisis sensorik, proksimat dan asam lemak keong kowoe (*Pila ampullacea*) dengan metode pengolahan yang berbeda”, dimana proses pengambilan datanya menggunakan metode GC (*Gas Chromatography*).

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang diajukan, tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengidentifikasi pengaruh pengeringan dengan menggunakan sinar matahari dan oven pada keong sawah terhadap kadar lemak, protein, air, abu, dan serat kasar, serta
2. Untuk menganalisis kandungan jenis asam lemak pada keong sawah berdasarkan studi literatur.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi ilmiah terhadap kehidupan sehari-hari yang berkaitan dengan keong sawah dan kualitas keong sawah yang baik. Diharapkan pula dapat memberikan kontribusi dalam pengayaan praktikum khususnya di lingkungan Laboratorium Terpadu UIN Sunan Gunung Djati Bandung.

