

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk karena disebabkan kandungan air yang tinggi (80%), sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk. Hal ini dapat dilihat pada ikan-ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja apabila tidak diberi perlakuan atau penanganan yang tepat maka mutu ikan akan menurun. Penanganan ikan basah harus dimulai segera setelah ikan diangkat dari air tempat hidupnya, dengan perlakuan suhu rendah dan memperhatikan faktor kebersihan dan kesehatan (Adawyah, 2007).

Nike merupakan sejenis ikan yang berukuran kecil antara 2-4 cm lebih kecil dari ikan teri. Nike ini muncul hampir setiap akhir bulan dalam kalender tahun Qomariah (bulan di langit) di Gorontalo khususnya di muara sungai Bone. Nike atau *Duwo* (dalam bahasa Gorontalo) memiliki beberapa jenis yang biasa disebut dengan *Bilowa* dan *Piloheluta*. Perbedaannya, *Bilowa* yaitu nike yang sangat halus dari nike laut, sedangkan *Piloheluta* adalah jenis nike yang memiliki ukuran yang sangat tipis dan panjangnya bisa mencapai tujuh kali lipat dari nike biasa.

Berdasarkan data tahun 2009-2010, total produksi perikanan laut di Provinsi Gorontalo adalah 139.042 ton. Dari total ini sebesar 137.299 ton ikan dipasarkan dalam bentuk segar. Salah satunya adalah ikan nike (*Awaous melanocephalus*) dengan produksi mencapai 181 ton (DPK Gorontalo, 2011).

Umumnya ikan nike yang baru ditangkap, dipasarkan oleh pedagang ikan keliling dalam bentuk segar tanpa penanganan dengan menggunakan es. Kesegaran ikan nike tanpa menggunakan es ini hanya dapat bertahan selama 2-3 jam. Ikan nike yang akan dijual untuk keesokan harinya dilakukan proses pendinginan dengan menggunakan air yang didinginkan untuk mempertahankan kesegaran. Hasil survei di lapangan bahwa ikan nike yang sudah mengalami proses pendinginan setelah satu hari akan memengaruhi daya beli masyarakat. Harga ikan nike menurun apabila sudah mengalami proses pendinginan, karena secara organoleptik ikan nike memiliki kenampakan yang pucat. Hal ini disebabkan karena ikan nike mengalami tekanan fisik selama penanganan dan keterlambatan dalam penanganan dengan suhu rendah, sehingga cepat mengalami penurunan mutu.

Penanganan pada ikan segar yang lambat dapat mempercepat proses penurunan mutu ikan sehingga mudah mengalami pembusukan. Menurut Junianto (2003), bahwa proses penurunan mutu ikan dengan urutan mulai dari perubahan pra-rigormortis, rigormortis, aktifitas enzim, aktifitas mikroba, dan oksidasi, akan mengarah pada proses pembusukan ikan.

Keterlambatan penanganan ikan segar akan berpengaruh terhadap tingkat kesegaran atau kualitas ikan. Pada waktu ikan mati, suhu tubuh ikan cenderung meningkat sehingga aktifitas enzim meningkat. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan cara menurunkan suhu tubuh ikan dengan menggunakan media pendingin (Afrianto dan Liviawaty, 2010).

Hasil pengamatan di lapangan bahwa pedagang ikan keliling khususnya daerah pemasaran kota Gorontalo, memasarkan nike tanpa menggunakan es curah pada wadah pengangkut berupa potongan gelon tanpa berinsulasi. Ikan nike yang dipasarkan ada yang masih segar tanpa diberi es dan ada juga yang sudah mengalami proses pendinginan. Pedagang ikan keliling ini masih mengalami kendala terutama penggunaan es curah dan wadah penyimpanan tanpa berinsulasi selama pemasaran ikan nike segar. Hal ini disebabkan karena ukuran ikan nike yang lebih kecil dari ikan teri dan daging yang mudah rusak disebabkan keterlambatan penanganan dengan suhu rendah dan mengalami tekanan fisik setelah ditangkap.

Data dari Unit Pelaksanan Tugas Daerah (UPTD) Pusat Pendaratan Ikan (PPI) kota Gorontalo, menunjukkan bahwa pedagang ikan keliling berjumlah 106 orang masih menggunakan wadah penyimpanan ikan dari potongan gelon tanpa berinsulasi, sehingga ikan segar yang dipasarkan cepat mengalami kemunduran mutu. Selain itu, es yang digunakan merupakan es balok yang terlebih dahulu dipecahkan atau dengan menggunakan kayu pemukul sampai kecil-kecil yang memiliki ukuran yang tidak sama, sehingga penggunaan es tersebut dapat memengaruhi pada kecepatan penetrasi dalam menurunkan suhu tubuh ikan (Dinas Kelautan, Perikanan dan Pertanian, 2011).

Berdasarkan penjelasan tersebut, maka penelitian mengenai penentuan perbandingan es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar dalam *cool box* berinsulasi terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologis selama pemasaran dengan menggunakan bentor penting dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah jumlah es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar dalam *cool box* berinsulasi berpengaruh terhadap mutu organoleptik yang dipasarkan keliling di kota Gorontalo dengan menggunakan bentor.
2. Apakah jumlah es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar dalam *cool box* berinsulasi berpengaruh terhadap mutu mikrobiologis yang dipasarkan keliling di kota Gorontalo dengan menggunakan bentor.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menentukan perbandingan jumlah es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar pada *cool box* berinsulasi yang dapat mempertahankan mutu organoleptik yang dipasarkan keliling dengan menggunakan bentor.
2. Menentukan perbandingan jumlah es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar pada *cool box* berinsulasi yang dapat mempertahankan mutu mikrobiologis yang dipasarkan keliling dengan menggunakan bentor.

1.4 Manfaat

1. Bagi ilmuwan

Menambah pengetahuan bagi peneliti dan pembaca tentang mutu organoleptik dan mikrobiologis ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar yang dipasarkan dengan menggunakan es curah dalam *cool box* berinsulasi pada bentor.

2. Bagi masyarakat

Masyarakat (pedagang ikan) dapat menggunakan es curah dalam *cool box* berinsulasi pada bentor untuk mempertahankan kesegaran ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar.

1.5 Hipotesis

1. Perbandingan es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar dalam *cool box* berinsulasi berpengaruh terhadap mutu organoleptik yang dipasarkan keliling di kota Gorontalo.
2. Perbandingan es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar dalam *cool box* berinsulasi berpengaruh terhadap mutu mikrobiologis yang dipasarkan keliling di kota Gorontalo.