

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daerah Gorontalo merupakan salah satu daerah yang dikenal sebagai penghasil ikan nike. Nike merupakan jenis ikan endemik di daerah ini. Ikan yang memiliki ukuran tubuh maksimum ± 8 cm dan lebih kecil dari teri ini, memiliki keunikan tersendiri, yaitu siklus pemunculannya terjadi dalam jumlah besar pada satu lokasi tertentu yang terdapat di perairan muara Sungai Bone. Siklus pemunculan nike terjadi pada setiap akhir bulan atau disebut Tahun Qomariah. Berdasarkan data DKP (Dinas Kelautan dan Perikanan) Provinsi Gorontalo (2011), hasil tangkapan nike selama periode 2009 – 2010 kurang lebih 181 ton.

Keberadaan ikan nike dan hasil tangkapan nelayan di perairan Sungai Bone dari waktu ke waktu sangat berlimpah jika pada musimnya. Pemanfaatan nike oleh masyarakat Gorontalo hanya dikonsumsi dalam bentuk segar misalnya diolah dalam masakan Gorontalo seperti perkedel, yilepao (sagu yang dicampur nike), pepes nike, dan tumis. Pemanfaatan dalam bentuk olahan yang memiliki daya simpan lama belum optimal dilakukan, sehingga pada saat produksi melimpah banyak nike yang tidak habis terjual. Hal ini menyebabkan ikan nike menjadi busuk jika tidak tertangani dengan tepat. Akibatnya sangat merugikan nelayan atau pengusaha yang berkecimpung dalam dunia bisnis perikanan.

Salah satu metode pengawetan yang dilakukan untuk mencegah kemunduran mutu ikan adalah pengeringan. Pada prinsipnya pengeringan merupakan cara pengawetan ikan dengan mengurangi kadar air pada tubuh ikan sebanyak mungkin sehingga kegiatan-kegiatan bakteri terhambat dan jika

mungkin mematikan bakteri tersebut. Metode pengeringan merupakan salah satu metode yang banyak dilakukan di Indonesia, prosesnya sederhana dan biayanya relatif murah (Zaelanie *dkk*, 2004).

Pengolahan nike kering dengan proses pengeringan di Gorontalo sudah dilakukan oleh masyarakat, tetapi cara pengolahannya masih tradisional. Menurut Handoyo *dkk* (2006), dalam proses pengeringan tradisional terdapat beberapa kekurangan misalnya pada saat cuaca panas, pengeringan dapat terjadi semakin cepat mengakibatkan terjadi *case hardening* (permukaan daging ikan mengeras) pada produk. Selain itu sanitasi dan higienis yang kurang baik, karena pengeringan yang dilakukan ditempat terbuka memungkinkan dihinggapi debu dan lalat. Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian tentang pengolahan pengeringan ikan nike dengan alat pengering terkontrol, untuk menentukan lama pengeringan terbaik dan laju perubahan mutu nike (*Awaous melanocephalus*) kering selama penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Ikan nike merupakan salah satu ikan yang cepat mengalami kemuduran mutu, dengan kadar air yang tinggi 79,76 % (Yusuf, 2011), sehingga ikan nike tidak bisa tahan lama tanpa adanya proses pengolahan yang cepat.

Masyarakat Gorontalo umumnya memanfaatkan nike ini masih dalam bentuk konsumsi segar, meskipun ada juga yang mengolahnya menjadi olahan nike kering, namun prosesnya masih dalam bentuk tradisional. Informasi tentang proses pengolahan ikan nike kering di Gorontalo masih sangat terbatas. Oleh karena itu penelitian tentang proses pengeringan ikan nike perlu dilakukan untuk mengetahui berapa lama waktu pengeringan terbaik dalam mengeringkan ikan

nike pada alat pengering terkontrol dan bagaimana laju perubahan mutunya selama penyimpanan.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan lama pengeringan terbaik dan laju perubahan mutu nike (*Awaous melanocephalus*) kering.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Menambah ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya pada bidang perikanan.
2. Bahan informasi bagi masyarakat dalam pengolahan pangan, khususnya pada pengolahan produk nike kering.
3. Memberi masukan pada masyarakat perikanan tentang cara pengawetan dan metode pengeringan yang tepat.
4. Memberikan informasi mengenai laju perubahan mutu nike (*Awaous melanocephalus*) kering.