

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kebutuhan konsumsi ikan semakin meningkat setiap tahunnya seiring dengan peningkatan jumlah penduduk. Jumlah konsumsi ikan di Indonesia tahun 2010 sekitar 30,48 kg/kap/thn dan meningkat 4,81 % pada tahun 2011 menjadi 31,64 kg/kap/thn, artinya kebutuhan konsumsi ikan Indonesia telah memenuhi standar dari FAO sebesar 30 kg/kap/thn (KKP, 2011).

Ikan merupakan salah satu komoditas bahan pangan yang sangat kaya akan protein dan dianggap penting, karena ikan memberikan sumbangan protein lebih besar (57,3 %) dibandingkan daging (27,3 %), telur (10,9 %), susu (4,5 %). Selain kandungan protein yang tinggi, ikan juga memiliki sifat yang mudah membusuk karena 80 % dari tubuh ikan adalah air, apabila tidak dilakukan penanganan yang cepat maka akan mengakibatkan penurunan kualitas dan mutu dari ikan yang disebabkan oleh mikroorganisme pembusuk (Junianto, 2003).

Potensi sektor perikanan tangkap dan budidaya tersebar hampir di semua perairan Indonesia, hal ini terlihat dari jumlah produksi perikanan periode 2010-2011 yang mengalami peningkatan 6,20 %, yakni 11,6 juta ton tahun 2010 menjadi 12,3 juta ton pada tahun 2011(KKP, 2011). Dari semua potensi yang dimiliki, belum semua dapat dimanfaatkan karena dana dan sumberdaya manusia yang belum memadai sehingga mengakibatkan 20 % - 30 % dari produksi ikan mengalami kerusakan (Liviawaty dan Afrianto, 2010).

Salah satu komoditas utama sektor perikanan budidaya yang mempunyai jumlah produksi yang cukup besar adalah ikan bandeng (*Chanos-chanos*). Jumlah produksi ikan bandeng pada tahun 2010 sekitar 421.757 ton dan naik menjadi 585.242 ton pada tahun 2011, tetapi dalam pemasarannya sebagian besar masih dalam bentuk segar. Hal ini disebabkan industri pengolahan ikan yang masih kurang, khususnya pengolahan ikan bandeng (KKP, 2011).

Propinsi Gorontalo merupakan suatu daerah yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar, hal ini bisa dilihat dari total luas perairan laut yang mencapai  $\pm 50.500 \text{ km}^2$  dengan panjang garis pantai  $\pm 590 \text{ km}$ . Pada subsektor budidaya air payau khususnya tambak, pada tahun 2011 propinsi Gorontalo memiliki areal pemanfaatan seluas 4.408 Ha dan tersebar pada tiga kabupaten yaitu Kabupaten Pohuwato, Kabupaten Boalemo dan Kabupaten Gorontalo Utara. Dari total area pemanfaatan lahan budidaya air payau, sebagian besar digunakan sebagai tambak budidaya ikan bandeng, tetapi jumlah produksi ikan bandeng menurun pada tahun 2011 yaitu 3,017 ton dari sebelumnya pada tahun 2010 yaitu 3,822 ton. Tingkat konsumsi ikan bandeng di Gorontalo masih sangat sedikit, terbukti dengan belum adanya data tertulis mengenai tingkat konsumsi dan adanya kegiatan pengolahan untuk jenis ikan bandeng (DKP Gorontalo, 2012).

Ikan asin kering merupakan hasil olahan perikanan yang mengkombinasikan dua metode pengawetan yaitu penggaraman dan pengeringan. Penggaraman adalah proses pengawetan yang menggunakan garam sebagai media pengawet dan banyak dilakukan diberbagai negara, termasuk Indonesia. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan

kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukkan terhambat atau bahkan terhenti sama sekali (Moeljanto, 1992 *dalam* Sari, 2000).

Pengolahan ikan asin kering oleh masyarakat umumnya masih secara tradisional, sehingga pada proses pengolahannya seperti penentuan konsentrasi garam berbeda berdasarkan individu dan pengalaman. Bahan baku ikan asin sebagian besar dari jenis ikan air asin (Adawyah, 2007). Sedangkan pengolahan ikan asin kering dengan bahan baku ikan air tawar atau air payau seperti ikan bandeng (*Chanos chanos*) masih kurang dilakukan, hal ini karena ikan bandeng memiliki duri atau tulang lunak pada semua bagian tubuhnya sehingga minat konsumsi masyarakat cukup rendah, padahal memiliki komposisi kimia seperti protein yang hampir sama dengan jenis ikan lainnya.

Salah satu cara yang bisa dilakukan untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap jenis ikan bandeng dengan cara didiversifikasi menjadi ikan asin kering, karena pada umumnya ikan asin telah dikenal secara luas dan lebih mudah proses pengolahannya. Hal lain yang perlu diperhatikan adalah tingkat penerimaan atau kesukaan konsumen terhadap ikan bandeng asin ini, karena penerimaan konsumen yang berdasarkan suka atau tidak menjadi salah satu faktor yang berpengaruh pada konsumsi suatu bahan pangan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai pengujian tingkat kesukaan (uji hedonik) pada ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering yang diolah dengan konsentrasi dan lama penggaraman yang berbeda.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Pengolahan ikan asin mengkombinasikan dua metode pengawetan yaitu penggaraman dan pengeringan. Bahan baku utama pada pengolahan ini adalah ikan bandeng. Untuk memperoleh produk olahan yang disukai maka yang perlu diperhatikan adalah penggunaan konsentrasi garam dan lama waktu penggaraman.

Permasalahan yang dihadapi adalah:

- a) Bagaimana pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap nilai hedonik dari ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering ?
- b) Berapa konsentrasi garam dan lama penggaraman untuk menghasilkan olahan ikan asin yang bermutu berdasarkan nilai hedonik ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Tujuan penelitian ini dilakukan adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap nilai hedonik dari ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering.
2. Untuk menentukan konsentrasi garam dan lama penggaraman yang tepat pada pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering.

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi mahasiswa, sebagai salah satu syarat akademis untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.

2. Sebagai salah satu cara untuk penganekaraman (diversifikasi) produk olahan ikan dari ikan bandeng (*Chanos chanos*).
3. Sebagai bahan masukan untuk pengolah/industri perikanan tentang pengolahan ikan asin dengan bahan dasar ikan bandeng (*Chanos chanos*).