

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai negara kepulauan dengan lautan luas dan memiliki banyak sungai, danau, Indonesia memiliki potensi perikanan yang sangat besar. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) sampai dengan tahun 2011, Indonesia mampu memproduksi ikan laut sebanyak 5,4 juta ton dengan pertumbuhan rata-rata 170 ribu ton per tahun.

Adawyah (2007) menyatakan bahwa, ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup tinggi dan dapat dicerna dengan mudah oleh manusia. Umumnya ikan mempunyai kandungan kolesterol rendah dan asam lemak yang berantai ganda dengan jumlah yang besar. Komposisi kimia ikan tergantung pada spesies, umur, habitat dan pakan. Salah satu contoh spesies ikan yang memiliki nilai gizi yang tinggi adalah ikan lolosi merah (*Caesio chrysozona*). Ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) tergolong ikan pelagis karang yang penyebarannya di perairan dangkal berkarang di seluruh Indonesia. Penyebaran ikan lolosi merah (*C. chrysozona*), meliputi perairan karang Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Nusa Tenggara Barat, Kalimantan Timur, Teluk Benggala, Teluk Siam, Laut Cina Selatan, serta di perairan dangkal (Ditjen perikanan, 1998).

Perairan laut Gorontalo merupakan salah satu perairan yang dihuni jenis ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) atau biasa juga disebut ikan pisang merah. Ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) merupakan salah satu jenis ikan dengan nilai ekonomis yang tinggi. Berdasarkan informasi dan data yang diperoleh dari Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) yang ada di Provinsi

Gorontalo, tergolong ikan yang minoritas ditangkap oleh para nelayan. Nelayan yang menangkap ikan ini kebanyakan menggunakan pancing tangan sehingga hasil tangkapan yang di peroleh sedikit. Untuk meningkatkan hasil produksi tangkapan, sebagian nelayan mengunakan alat tangkap yang tidak ramah lingkungan untuk menangkap ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) seperti bom ikan, racun dan panah dan hanya sedikit nelayan yang menggunakan alat tangkap yang ramah lingkungan seperti bubu, muroami, jaring klotok, dan pancing tangan sebagai alat tangkap. Teknik penangkapan yang salah dapat mengakibatkan proses kemunduran mutu ikan lebih cepat (DPK Provinsi Gorontalo, 2013).

Widyastuti (2010) mengemukakan bahwa, penangkapan dan penanganan ikan yang baik sejak awal sangat penting, mengingat sifat ikan yang penuh dengan gizi dan mempunyai aktifitas air (aW) yang tinggi sehingga dapat mempercepat kerusakan. Penggunaan suhu rendah pada semua rantai produksi dan distribusi mutlak dilakukan baik melalui pendinginan dengan es dan es yang ditambahkan garam sehingga dapat mempertahankan kesegaran ikan. Kemampuan media pendingin es yang ditambah garam dapat mempercepat penurunan suhu ikan, sehingga akan menghasilkan suhu akhir ikan yang rendah dan berdampak positif terhadap upaya mempertahankan kesegaran ikan. Es yang tidak mengandung garam akan mencair lebih dahulu dibandingkan es yang mengandung garam. Hal ini karena titik beku es yang mengandung garam lebih rendah dari pada titik beku es yang tidak mengandung garam. Rendahnya suhu dan kecepatan penurunan suhu ikan dapat menghambat proses biokimia dan pertumbuhan bakteri pembusuk. Media pendinginan es yang di tambah garam (NaCl) banyak digunakan dalam penanganan

ikan segar. Metode ini banyak digunakan oleh para pedagang pengecer ikan untuk menyimpan ikan yang tidak terjual pada penjualan hari pertama. Es yang ditambah garam dapat menyerap panas dari tubuh ikan lebih besar dari pada media es saja. Oleh karena itu, ikan yang diberi perlakuan dengan media pendingin es di tambah garam mempunyai suhu yang rendah dan bahkan dapat lebih rendah dari 0°C (Wibowo dan Yunizal, 1998).

Jumlah garam yang di tambahkan dalam es minimal 2% dan maksimum 10% dari berat es yang digunakan. Penambahan garam lebih dari 10% akan menyebabkan daging ikan menjadi asin. Jumlah penambahan garam pada es akan mempengaruhi titik lebur es, dimana semakin banyak jumlah garam yang di tambahkan maka titik lebur es semakin rendah (Widyastuti, 2010).

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis bermaksud untuk melakukan penelitian tentang pengaruh penambahan garam terhadap mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) segar selama pemasaran rantai dingin.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan garam terhadap mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) segar selama pemasaran rantai dingin?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) segar dengan menggunakan es curai yang ditambahkan konsentrasi garam 2%, 5% dan 10% selama pemasaran rantai dingin.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh garam terhadap mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) segar selama pemasaran rantai dingin.

1.5 Hipotesis Penelitian

H0 = Penambahan garam tidak berpengaruh terhadap mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) segar selama pemasaran rantai dingin.

H1 = Penambahan garam berpengaruh terhadap mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) segar selama pemasaran rantai dingin.