

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki kekayaan alam yang sangat berlimpah salah satunya produk perikanan, tetapi masyarakat Indonesia masih banyak yang kurang menyadari akan potensi sumber daya hasil perikanan. Salah satu jenis hasil perikanan yang belum termanfaatkan dengan baik adalah kerang kijing lokal (*Pilsbryoconcha* sp). Kijing atau *Pilsbryoconcha* sp. Kijing lokal termasuk jenis kerang banyak terdapat di perairan tawar serta memiliki kandungan protein. Kandungan protein yang terdapat pada tepung cangkang kijing lokal dengan proses pengeringan pada suhu 50°C dan 70°C selama 5 jam diperoleh nilai kadar protein berturut-turut 2.90% dan 2.84% (Paus, 2012) Kurangnya pemanfaatan kijing dikarenakan belum terdapatnya informasi dan pengetahuan terhadap masyarakat tentang pengolahan pada bahan baku tersebut. Kijing lokal ini telah dikonsumsi oleh masyarakat sebagai salah satu alternatif sumber makanan selain kerang-kerangan dari laut, tetapi umumnya hanya diolah dengan cara dikukus, dibuat sate, dan digoreng.

Pemanfaatan kijing oleh masyarakat dapat menghasilkan sampah berupa cangkang, tetapi sampah-sampah ini sama sekali belum pernah termanfaatkan. Dilihat dari segi kandungan gizi, cangkang kijing lokal mengandung protein antara 3.03% - 3.00% yang sama pentingnya dengan daging. Umumnya cangkang kijing hanya digunakan sebagai bahan keterampilan menjadi pajangan. Menurut Permana (2006), pengolahan tersebut belum mempunyai nilai tambah yang besar karena masih terbatas

dari segi harga maupun jumlah produksinya sehingga perlu diupayakan lagi pemanfaatan sampah tersebut.

Mengingat cangkang kijing lokal memiliki nilai gizi yang tinggi serta untuk mengantisipasi melimpahnya sampah hasil dari kegiatan masyarakat tersebut, maka cangkang kijing lokal diolah menjadi produk olahan berupa tepung. Tepung cangkang kijing merupakan suatu produk yang dibuat dalam bentuk serbuk yang halus dan kering. Tepung dapat digunakan sebagai makanan hewan dan pupuk tanaman. Tepung merupakan suatu produk yang dibuat dalam bentuk serbuk yang halus dan kering. Tepung cangkang dapat digunakan sebagai makanan hewan dan pupuk tanaman. Ada pula tepung yang dibuat secara khusus untuk bahan konsumsi manusia.

Ketahanan kualitas dan lama penyimpanan tepung cangkang kijing tentunya sangat ditentukan oleh beberapa faktor. Salah satu faktor yang berpengaruh adalah penggunaan kemasan. Untuk mempertahankan mutu mikrobiologis tepung cangkang kijing perlu dilakukan pengemasan yang sempurna dan higienis. Kemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk. Kerusakan yang disebabkan oleh lingkungan dapat dikontrol dengan pengemasan, karena kemasan mempunyai peranan penting dalam mempertahankan mutu bahan pangan. Untuk mempertahankan mutu suatu produk perlu dilakukan pengemasan yang sempurna. Saat ini telah banyak berbagai macam bentuk kemasan yang digunakan untuk mengemas berbagai macam produk.

Pengemasan memegang peranan penting pada proses produksi dan perdagangan hasil pertanian maupun produk. Pengemasan selain untuk melindungi bahan atau barang (produk) yang dikemas. Pengemasan juga merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk berupa tepung.

Kemasan pada makanan mempunyai fungsi kesehatan, pengawetan, kemudahan, penyeragaman, promosi dan informasi. Kemasan yang digunakan untuk menyimpan bahan pakan dapat mempengaruhi berapa lama bahan pakan tersebut dapat disimpan. Kemasan yang baik dapat menjaga kualitas bahan pangan dalam jangka waktu yang lama. Penggunaan kemasan ini tentunya juga untuk menghindari kerusakan bahan pangan oleh mikroba. Kemampuan kemasan dalam mencegah keberadaan mikroba dalam bahan pangan sangat penting untuk diperhatikan. Sehingga, penggunaan kemasan menjadi faktor utama dan penting untuk menjaga kualitas dan daya awet bahan pangan.

Sehubungan permasalahan penggunaan kemasan pada bahan pangan, peneliti melakukan penelitian mengenai penggunaan kemasan pada tepung cangkang kijing dan tepung cangkang kijing yang digunakan adalah tepung yang dibuat dari cangkang kijing lokal (*Pilsbryconcha* sp). Selama penyimpanan tepung cangkang kijing, peneliti menggunakan kemasan plastik dan kain blacu. Dengan menggunakan kedua kemasan tersebut, peneliti melakukan penelitian mengenai pengaruh pengemasan terhadap *Escherichia coli* dan kapang pada tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryconcha* sp) selama penyimpanan suhu kamar.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh pengemasan terhadap *Escherichia coli* pada tepung cangkang kijing lokal selama penyimpanan suhu kamar
2. Bagaimana pengaruh pengemasan terhadap kapang pada tepung cangkang kijing lokal selama penyimpanan suhu kamar.

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh jenis pengemasan terhadap jumlah *Escherichia coli* pada tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryoconcha* sp.) selama penyimpanan suhu kamar
2. Untuk mengetahui pengaruh jenis pengemasan terhadap jumlah kapang pada tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryoconcha* sp.) selama penyimpanan suhu kamar

1.4 Manfaat

Hasil penelitian yang akan diperoleh, sangat bermanfaat karena dapat memberikan sumbangan informasi dan pengembangan IPTEK hasil perikanan yaitu:

1. Dapat menambah pengetahuan, keterampilan, wawasan dan informasi bagi peneliti tentang pengaruh pengemasan terhadap *Escherichia coli*
2. Dapat menambah pengetahuan, keterampilan, wawasan dan informasi bagi peneliti tentang pengaruh pengemasan terhadap Kapang pada tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryoconcha* sp.) selama penyimpanan suhu kamar.

