

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wilayah perairan laut Provinsi Gorontalo sangat potensial dengan jenis ikan Tuna (*Thunnus Sp*), Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), Layang (*Decapterus russeli*), Tongkol (*Eutynnus Sp*) dan teri (*Stolephorus sp*). Selain itu juga terdapat berbagai jenis ikan pelagis kecil dan demersal yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi di wilayah perairan ini. Hasil tangkapan ikan pelagis besar sebanyak 1.550 ton/tahun, ikan pelagis kecil 5.394 ton/tahun dan ikan demersal sebanyak 5.456 ton/tahun (DPK, 2010). Menurut data statistik perikanan tangkap di Provinsi Gorontalo, ikan teri (*Stolephorus sp*) mencapai 6.293,3 ton/tahun dan hasil produksi olahan perikanan ikan teri asin kering mencapai 322 ton/tahun (DPK, 2012). Teknologi penangkapan ikan yang digunakan di Provinsi Gorontalo, yaitu *purse seine* (pukat cincin), *long line* (rawai tuna), *pole and line* (huhate), *handline* (pancing), dengan rumpon, *lift net* (bagan), dan *gill net* (jaring insang). Adapun alat tangkapan yang digunakan untuk menangkap ikan teri (*Stolephorus sp*) yaitu bagan (*lift net*) (DPK, 2010).

Ikan teri (*Stolephorus Sp*) banyak ditangkap karena mempunyai arti penting sebagai bahan makanan yang dapat dimanfaatkan baik sebagai ikan segar maupun ikan kering. Pengawetan ikan teri (*Stolephorus sp*) dengan cara pengeringan terdiri dari dua proses, yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan. Adapun tujuan utama dari penggaraman, yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat

menghambat atau membunuh mikroba penyebab pembusukan ikan. Proses pengeringan pada ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering akan semakin menambah penurunan kadar air dalam tubuh ikan, sekaligus menjadi faktor penghambat pertumbuhan mikroba.

Secara umum proses pengolahan ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering secara tradisional kurang memperhatikan aspek sanitasi dan *hygiene* dalam proses persiapan, pengolahan dan penyimpanan produk. Akibatnya adalah hasil olahan ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering akan mudah mengalami kerusakan secara mikrobiologis, kimiawi dan organoleptik. Untuk mengatasi masalah ini banyak yang mengambil jalan pintas dengan cara menggunakan bahan-bahan kimia berbahaya seperti formalin (Rinto dkk,2009).

Hastuti (2010) menyatakan selama ini ikan asin termasuk ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering masih mempunyai citra buruk di mata konsumen, karena rendahnya mutu dan nilai nutrisi, serta tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen. Untuk merubah citra buruk, diupayakan langkah-langkah dalam proses pengolahan yang bisa menghasilkan produk yang bermutu tinggi. Jika peluang ini dikembangkan, maka produk ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering bisa dijadikan komoditi ekspor negara Indonesia. Untuk dapat diekspor, produk tersebut harus memenuhi suatu standar, seperti tingkat kesukaan ikan teri (*Stolephorus* sp) banyak diminati oleh masyarakat, serta sifat kimia dan mikrobiologi disesuaikan dengan standar nasional. Badan standar nasioanal sudah menetapkan standar nasional untuk ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering, yaitu SNI 01-2708-1992.

Sesuai observasi ditempat penjualan ikan teri (*Stolephorus* sp) di Kota Gorontalo yaitu Pasar L, Pasar S dan toko swalayan H merupakan tempat penjualan ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering dengan lingkungan yang berbeda, penanganan dan penyimpanannya yang berbeda. Karakteristik ikan teri (*Stolephorus* sp) yang di pasarkan sudah ada perubahan tekstur, warna, dan keawetannya. Berdasarkan hal-hal tersebut, maka penulis bermaksud melakukan penelitian untuk melihat atau menguji aspek kimia dan mikrobiologi ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering untuk mengupayakan pengembangan produk tersebut agar diperoleh mutu yang baik dan konsisten. Hal itulah yang mendasari penulis memilih judul “***Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Ikan Teri (Stolephorus sp) Asin Kering di Kota Gorontalo***”

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik kimia dan mikrobiologi ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering yang dijual di Kota Gorontalo ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk menguji dan melihat karakteristik kimia dan mikrobiologi ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering yang ada di Pasar Kota Gorontalo sesuai Standar mutu ikan teri asin kering SNI 01-2708-1992.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan acuan dan masukan bagi para penjual ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering, sehingga kualitas produk yang dijual-belikan dapat bermutu lebih bagus, aman dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, pada akhirnya akan memperluas pangsa Pasar.