

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu jenis pangan yang mengandung protein tinggi sebesar 57,3 %, jika dibandingkan daging hewan teresterial yang mengandung protein 27,3% dan susu dengan protein sebesar 10,9 %. Selain protein, karakteristik khas dari ikan adalah kandungan air dalam tubuh ikan yang tinggi sekitar 80%. Kadar air yang tinggi membuat daging ikan lebih mudah dan cepat mengalami kemunduran mutu sehingga diperlukan upaya penanganan dan pengolahan ikan yang baik (Junianto, 2003).

Untuk mencegah proses pembusukan ikan hasil panen yang melimpah, maka salah satu metode pengawetan yang dilakukan yakni melalui kegiatan pengeringan ikan. Tujuan pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim penyebab pembusukan dapat terhambat atau terhenti (Winarno, 2002). Menurut Yani *dkk* (2009), metode pengeringan yang umumnya dilakukan di Indonesia merupakan proses yang sederhana (memanfaatkan sinar matahari) sehingga biayanya relatif murah. Sama halnya dengan kegiatan pengeringan ikan teri yang telah dilakukan oleh masyarakat Gorontalo di daerah pesisir yang hanya mengandalkan sinar matahari sebagai media pengering ikan. Salah satu hasil perikanan yang biasa dikeringkan dengan memanfaatkan sinar matahari adalah ikan teri.

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang banyak tertangkap di perairan pesisir. Ikan ini umumnya menyebar secara merata hampir di seluruh wilayah perairan pesisir Indonesia. Hal ini terlihat pula

pada hasil tangkapan nelayan Gorontalo. Jumlah hasil tangkap teri mencapai 6,293 ton/tahun dan hasil produksi ikan teri asin kering mencapai 322 ton/tahun (DKP Gorontalo, 2012).

Masyarakat pesisir Gorontalo memiliki kebiasaan mengeringkan ikan teri dengan memanfaatkan sinar matahari dan menjemurnya di atas terpal maupun para-para yang berada di tepi jalan atau di lapangan terbuka. Menurut Adawyah (2007), metode tersebut kurang efektif, karena suhu dan kecepatan aliran udara tidak dapat diatur, sebab hanya bergantung pada kondisi cuaca, serta produk yang dihasilkan masih rawan akan kontaminasi dari lalat dan kotoran lainnya, sehingga kualitasnya menurun. Kualitas ikan teri yang rendah akan menurunkan harga jual dari produk tersebut. Melihat kondisi tersebut di Gorontalo telah dilakukan beberapa kajian tentang pengeringan ikan menggunakan alat pengering surya terkontrol.

Berdasarkan kajian tentang pengeringan dengan alat pengering surya terkontrol untuk ikan nike pada lama pengeringan berbeda yaitu 9, 11, 12 jam menghasilkan kualitas terbaik pada perlakuan pengeringan 12 jam dengan kadar air 10,58 % (Tuina, 2012). Menurut Tumbelaka (2012), pengeringan ikan bandeng dalam alat pengering dengan perlakuan berbagai konsentrasi garam mendapatkan hasil terbaik pada lama pengeringan 7 jam dengan konsentrasi garam sebanyak 15 %. Hal ini dilihat dari jumlah kadar air yang terdapat pada bahan yaitu 29,5 %. Kedua jenis penelitian tersebut hanya terbatas pada pengeringan terhadap ikan berukuran kecil (ikan nike) dan ikan berukuran sedang (ikan bandeng). Namun, jika dibandingkan dengan kedua produk tersebut ikan teri telah banyak beredar di pasaran, sehingga perlu upaya untuk menghasilkan produk ikan teri kering yang

lebih baik dari produk ikan teri kering komersial dengan menggunakan inovasi alat pengering surya terkontrol.

Penulis berinisiatif melakukan penelitian tentang bagaimana mutu ikan teri yang dikeringkan dengan sistem pengeringan terkontrol yang diduga lebih baik dari ikan teri hasil metode yang dilakukan oleh masyarakat Gorontalo. Berdasarkan uraian tersebut, maka judul untuk penelitian ini adalah “Uji Mutu Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Kering Pada Lama Pengeringan Berbeda”.

1.2 Rumusan Masalah

Ikan teri yang dikeringkan secara tradisional oleh masyarakat pesisir Gorontalo dinilai masih kurang efektif dari segi lama pengeringan sebab metode tradisional sangat tergantung pada lingkungan (cuaca). Pengeringan tradisional tergantung pada cuaca atau panas matahari yang membuat kegiatan pengeringan hanya dapat dilakukan pada siang hari atau cuaca cerah (tidak hujan), dan tidak dapat dikontrol sehingga mutu ikan teri kering menjadi kurang baik.

Oleh karenanya, penelitian ini perlu dilakukan dengan menggunakan metode pengeringan terkontrol yang menggunakan media pengering berdasarkan lama pengeringan sehingga rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah mutu ikan teri (*Stolephorus* sp.) kering pada lama pengeringan berbeda.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu ikan teri (*Stolephorus* sp.) kering pada lama pengeringan berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Diharapkan menjadi sumber referensi bagi masyarakat khususnya masyarakat lokal Gorontalo tentang metode pengeringan ikan teri kering yang baik.
2. Memberikan informasi tentang mutu ikan kering pada pengeringan berbeda dengan menggunakan alat pengeringan terkontrol.