

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis dan potensial di Indonesia. Produksi ikan kembung mengalami kenaikan rata-rata volume sebesar 3,63 % dari tahun 2002 sampai 2007 (DKP, 2007). Di Provinsi Gorontalo, potensi ikan kembungnya pada tahun 2012 mencapai 699.50 ton (DKP Gorontalo, 2012).

Ikan merupakan salah satu bahan pangan hasil perikanan yang dibutuhkan oleh manusia karena pada daging ikan terdapat senyawa-senyawa yang sangat dibutuhkan oleh tubuh yang terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Protein merupakan unsur terbesar setelah air. Kandungan protein pada ikan cukup tinggi yaitu 24%. Ikan juga mengandung air cukup tinggi yaitu 76%, merupakan media yang cocok untuk kehidupan bakteri pembusuk atau mikroorganisme lain, sehingga ikan sangat cepat mengalami proses pembusukan. Selain itu suhu dan kelembaban udara serta lingkungan yang kotor dapat mempercepat proses pembusukan. Hal ini sangat merugikan karena dengan kondisi yang demikian banyak ikan yang tidak dimanfaatkan (Irawan, 1997).

Kesegaran ikan merupakan faktor yang sangat penting dan erat hubungannya dengan mutu ikan. Ikan dalam keadaan masih segar memiliki mutu yang baik sehingga nilai jualnya tinggi, sebaliknya jika ikan kurang segar memiliki mutu yang rendah sehingga harganya rendah (Murniyati dan Sunarman 2000). Kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan melainkan dipertahankan sehingga tingkat kesegaran ikan dapat dipertahankan maka diperlukan penanganan yang

tepat agar ikan bisa sampai ke tangan konsumen atau pabrik pengolahan dalam keadaan segar.

Salah satu usaha untuk mempertahankan kesegaran ikan adalah dengan cara menambahkan zat aditif yang aman untuk dikonsumsi serta alami, mengingat dewasa ini banyak sekali penjual ikan yang menggunakan zat aditif yang berbahaya seperti formalin untuk menjaga kesegaran ikan. Zat aditif yang aman untuk dikonsumsi dan alami yang dapat dijadikan pengawet agar ikan tetap segar yaitu dengan menggunakan tanaman rempah. Hasil penelitian Mawaddah (2008), melaporkan bahwa potensi tanaman rempah sebagai pengawet alami telah banyak dilakukan misalnya kunyit (*Curcuma longa Linn*) dan lengkuas (*Alpinia purpurata K. Schum*) dapat menghambat bakteri dan kapang.

Lengkuas merah (*Alpinia purpurata K. Schum*) merupakan salah satu tanaman yang diketahui dapat digunakan sebagai antibakteri dan antijamur. Senyawa antibakteri yang terkandung dalam lengkuas adalah fenol yang terdapat dalam minyak atsiri. Lengkuas merupakan rempah yang sangat mudah diperoleh dan harganya murah. Namun penggunaan bahan alami tersebut pada produk pangan masih belum optimal. Hal ini menjadi salah satu faktor pertimbangan bagi konsumen untuk mengaplikasikan bahan tersebut (Heyne, 1987 dalam Parwata, 2008).

Penelitian terkait tentang pemanfaatan lengkuas pada ikan telah dilakukan oleh Suryawati, dkk (2011), dan Florensia *et. al* (2012), yakni untuk mengetahui pengaruh berbagai dosis lengkuas dan lama perendamannya terhadap jumlah bakteri pada ikan bandeng (*Chanos-chanos F*). Berdasarkan hal tersebut penelitian tentang pengaruh penggunaan larutan lengkuas terhadap mutu organoleptik

hedonik dan mutu hedonik serta mikrobiologi perlu dilakukan pada jenis ikan yang berbeda seperti pada ikan kembung segar.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh penggunaan larutan lengkuas merah berbagai konsentrasi terhadap mutu organoleptik hedonik dan mutu hedonik, serta mikrobiologis ikan kembung segar selama perendaman 6 jam.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan lengkuas merah terhadap mutu organoleptik hedonik dan mutu hedonik, serta mikrobiologis ikan kembung segar.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan larutan lengkuas merah sebagai bahan pengawet alami dalam penanganan ikan kembung segar kepada masyarakat.

1.5 Hipotesis Penelitian

Ho : Penggunaan larutan lengkuas merah tidak berpengaruh terhadap mutu organoleptik hedonik dan mutu hedonik dan mikrobiologis ikan kembung

H1 : Penggunaan larutan lengkuas merah berpengaruh terhadap mutu organoleptik hedonik dan mutu hedonik dan mikrobiologis ikan kembung