

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pengembangan produk yang efisien dan produktif dari pengembangan produk bernilai tambah adalah dengan mengolah produk primer menjadi produk sekunder atau produk akhir yang berbeda, ini sejalan dengan kebijakan dalam penanganan pasca panen hasil perikanan yaitu peningkatan mutu dan pengembangan produk bernilai tambah. Salah satu bentuk diversifikasi atau pengembangan nilai tambah produk tuna adalah pengolahan tuna.

Mengolah bahan pangan untuk menjadi suatu produk olahan *yellowfin* tuna (*Thunnus albacore*) sangat diperlukan cara - cara pengolahan yang harus melalui tahap demi tahap secara berurutan. Setiap tahap pengolahan yang dilakukan selalu mempunyai tujuan tertentu yang berkaitan dengan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan selama penyimpanan, sehingga diketahui apa pengaruh yang terjadi pada lama penyimpanan ikan *yellowfin* tuna (*Thunnus albacore*).

Lama penyimpanan merupakan salah satu variabel utama dalam menentukan produk yang dapat dikonsumsi sebelum terjadi kontaminasi bakteri. Dalam proses penyimpanan ada beberapa faktor yang sangat berpengaruh dalam pengolahan ikan diantaranya adalah histamin. Kadar histamin pada ikan merupakan faktor penentu dari kualitas mutu ikan.

Histamin dapat terakumulasi didalam daging ikan karena adanya kesalahan penanganan bahan baku sebelum dan sesudah pembekuan. Hal ini disebabkan karena ada salah satu enzim yang terdapat pada ikan sebelum

pembekuan, yang dapat membentuk histamin di dalam daging ikan tanpa memperhatikan sel bakteri selama proses penyimpanan. Kadar histamin yang tinggi dalam produk tuna dapat menyebabkan efek keracunan pada manusia, sehingga kadar histamin merupakan salah satu syarat mutu produk tuna.

Widiastuty (2007) menyatakan bahwa produksi histamin pada ikan tergantung dari kadar histidin pada ikan, jumlah histamin yang dihasilkan sangat di pengaruhi oleh suhu, waktu dan lama penyimpanan. Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan yang dominan adalah belum adanya pengetahuan yang cukup tentang keamanan produk. Dari fenomena tersebut, maka penulis melakukan penelitian tentang “ Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Histamin Pada *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacore*)”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah pengaruh lama penyimpanann terhadap kandungan kadar histamin pada *yellowfin* tuna ( *Thunnus albacore* ) .

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kadar histamin pada *yellowfin* tuna (*Thunnus albacore*) selama penyimpanan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini di harapkan :

- 1) Bagi pribadi penulis : Untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan antara teori dan praktek yang diperoleh selama berada di bangku kuliah dan untuk menambah wawasan dan pengetahuan penulis tentang pengaruh

histamin pada pengolahan *yellowfin* tuna (*Thunnus albacore*) selama proses penyimpanan.

- 2) Bagi institusi pendidikan : Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.
- 3) Bagi masyarakat umum dan instansi terkait : Sebagai bahan informasi dan referensi untuk pengetahuan tentang pengolahan *yellowfin* tuna (*Thunnus albacore*) kedepan.