

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan jenis bahan pangan yang mudah mengalami proses pembusukan. Jika dibiarkan begitu saja selama 24 jam setelah penangkapan tanpa proses pengawetan, ikan menjadi rusak dan tidak baik untuk dikonsumsi lagi. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk menghambat proses pembusukan pada ikan dengan cara pengawetan dan pengolahan. Salah satunya melalui pengaraman dan pengeringan (Handoyo *et al*, 2011).

Pengolahan ikan asin kering merupakan salah satu cara pengolahan alternatif yang bermanfaat untuk memperpanjang umur simpan lebih lama dengan mengkombinasikan dua metode pengawetan, yaitu pengaraman dan pengeringan. Pengaraman adalah proses pengawetan dengan menggunakan garam, sedangkan pengeringan yaitu bertujuan untuk mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau bahkan terhenti sama sekali (Adawyah, 2007).

Pengawetan ikan secara tradisional dengan cara pengeringan dan pengaraman bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi mikroorganisme untuk berkembang biak. Bahan pangan yang dihasilkan dari produk perikanan pada umumnya mengandung kadar air. Kandungan air pada bahan pangan, akan mempengaruhi kondisi fisik bahan pangan dan mengakibatkan terjadi pembusukan dan penurunan kualitas pada produk pangan. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan suatu proses penghilangan atau pengurangan kadar air yang terdapat dalam bahan

pangan sehingga terhindar dari pembusukan ataupun penurunan kualitas bahan pangan (Suhartini dan Hidayat, 2005) .

Salah satu komoditas aquakultur unggulan sektor perikanan budidaya saat ini adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*). Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sebagian besar banyak dibudidayakan oleh masyarakat pada umumnya. Jumlah produksi ikan bandeng pada tahun 2010 sekitar 421.757 ton dan naik menjadi 585.242 ton pada tahun 2011. Ikan bandeng dalam pemasarannya sebagian besar masih dalam bentuk segar. Hal ini di sebabkan industri pengolahan ikan masih kurang, khususnya pengolahan ikan bandeng. Produksi ikan bandeng menduduki urutan ke-4 setelah rumput laut, udang, dan ikan mas (KKP, 2011).

Hasil produksi ikan bandeng (*Chanos chanos*) di daerah Gorontalo, khususnya untuk wilayah Kabupaten Boalemo tahun 2010 yaitu sebesar 55,30 ton dan pada tahun 2011 sebesar 3,017 ton (DKP Gorontalo, 2012). Salah satu pemanfaatan ikan bandeng yaitu dapat diolah menjadi produk ikan asin kering yang dapat dikonsumsi dalam waktu yang cukup lama, ikan asin olahan dari jenis ikan bandeng merupakan salah satu cara pengolahan ikan asin yang masih jarang ditemukan. Tumbelaka (2012) telah melakukan penelitian terhadap lama penggaraman ikan bandeng asin dengan menggunakan konsentrasi garam 15 % dari berat ikan dan lama waktu penggaraman 7 jam dengan hasil yang telah memenuhi standar persyaratan mutu untuk ikan asin kering berdasarkan SNI. 2721[1]1-2009.

Daya awet ikan asin sifatnya relatif karena sangat bergantung pada kondisi fisik dan kimia serta kondisi tempat penyimpanan. Sesuai dengan pendapat Syarif

et al (1989), faktor yang mempengaruhi umur simpan adalah keadaan alamiah atau sifat makanan dan mekanisme berlangsungnya perubahan, misalnya kepekaan terhadap air, oksigen, dan kemungkinan terjadinya perubahan kimia internal dan perubahan fisik, kondisi atmosfer (terutama temperatur dan kelembaban), dan kemampuan keseluruhan terhadap keluar masuknya air, gas, dan bau. Salah satu faktor yang mempengaruhi kerusakan ikan asin menurut Moeljanto (1982) adalah disebabkan oleh oksidasi lemak, terutama pada ikan-ikan yang berlemak tinggi yang di simpan pada suhu penyimpanan yang cukup tinggi atau terpapar sinar matahari.

Selain itu, umur simpan ikan asin juga bergantung pada bahan pengawet ikan asin. Hasil penelitian Suseno (2006) bahwa penggunaan khitosan dengan konsentrasi 1,5% pada ikan cucut asin kering dapat memperpanjang daya awetnya. Pada suhu kamar, ikan cucut asin yang diawetkan dengan formalin bertahan 3 bulan 2 minggu, dengan perlakuan khitosan dapat bertahan sampai 3 bulan, sedangkan tanpa khitosan hanya dapat bertahan 2 bulan saja.

Selama ini produksi ikan asin lebih banyak dari ikan laut dibanding dengan ikan air tawar (DKP, 2011). Budidaya ikan air tawar seperti bandeng cukup banyak dilakukan oleh masyarakat Gorontalo khususnya di daerah pesisir sehingga penggunaan ikan bandeng sebagai bahan baku ikan asin diharapkan dapat menjadi bahan baku substitusi produk ikan asin khususnya di daerah Gorontalo. Pada umumnya masyarakat khususnya yang ada di Gorontalo mengkonsumsi ikan bandeng secara segar seperti di bakar atau digoreng. Pemanfaatan ikan bandeng yang diolah sebagai ikan asin di daerah Gorontalo

masih jarang dilakukan, masyarakat Gorontalo pada umumnya mengkonsumsi ikan bandeng dalam bentuk segar sebanyak 88 % dari hasil tangkap (DPK, 2012).

Pengolahan ikan asin kering oleh masyarakat umumnya masih secara tradisional, yaitu melalui penggaraman dan pengeringan dengan memanfaatkan sinar matahari dengan tujuan untuk mengurangi kadar air, agar produk ikan kering dapat disimpan cukup lama. Namun dengan cara seperti inipun masih saja terjadi kerusakan dan penurunan mutu ikan asin yang disebabkan oleh mikroba, serangga dan kadar air pada saat penyimpanan produk selama penyimpanan. Selama masa penyimpanan, terjadi penurunan mutu produk yang dapat menurunkan umur simpan produk.

Pendugaan umur simpan merupakan salah satu cara untuk mengetahui tingkat ketahanan produk selama masa penyimpanan. Melalui pendugaan umur simpan, dapat diketahui berapa lama suatu produk dapat disimpan sebelum dikonsumsi. Berdasarkan alasan tersebut, maka penulis melakukan penelitian mengenai pendugaan umur simpan ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin

1.2 Rumusan Masalah

“Bagaimanakah umur simpan ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin berdasarkan pengamatan kadar air dan mikrobiologi?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk menduga umur simpan ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin berdasarkan pengamatan kadar air dan mikrobiologi.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi khususnya bagi mahasiswa, produsen, distributor, konsumen dan industri pengolahan yang memiliki kepentingan mengenai umur simpan dari ikan asin khususnya ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin.