

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan Layang (*Decapterus* sp.) merupakan salah satu sumberdaya perikanan pelagis, dan mempunyai nilai ekonomis penting. Ikan layang selain mempunyai nilai ekonomis juga memiliki tekstur daging yang kompak dan cita rasa yang banyak digemari oleh masyarakat sehingga dapat menjadi salah satu sumber gizi untuk pemenuhan protein hewani (Prihartini, 2006)

Berdasarkan Data Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo (2012), jumlah konsumsi ikan layang segar yang beredar di pasaran pada tahun 2012 adalah 10.253,3 ton. Ikan layang memiliki sifat yang sama dengan komoditas perikanan lainnya, yaitu mudah mengalami kerusakan oleh enzim maupun mikrobiologi, sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Upaya untuk mempertahankan mutu ikan adalah dengan memberikan bahan pengawet.

Bahan pengawet baik berupa buatan dan alami yang berfungsi untuk memperlambat kerusakan makanan yang disebabkan mikroba pembusuk, bakteri, ragi maupun jamur ditujukan untuk menghambat, mencegah, dan menghentikan proses pembusukan dan fermentasi dari bahan makanan. Selama ini es masih merupakan bahan pengawet yang digunakan dalam kegiatan penanganan ikan. Penggunaan es ini memang merupakan teknologi yang murah dan aman namun seiring dengan laju pertumbuhan ekonomi, membuat tidak semua nelayan khususnya nelayan kecil mampu menjaga ketersediaan es. Menurut Jayanti *et al* (2012), aplikasi penggunaan es dianggap masih memiliki masalah terutama

ketidakpraktisan karena es yang mudah mencair jika tidak menggunakan wadah yang berinsulasi. Dilain sisi, penyediaan wadah berinsulasi agar es tidak cepat mencair membutuhkan biaya yang lebih besar sehingga digunakan hanya pada nelayan yang bermodal besar. Jika nelayan kecil dalam kondisi yang harus menyediakan es, maka nelayan kecil perlu memiliki modal yang lebih besar agar kesegaran ikan dapat dijaga.

Berdasarkan alasan tersebut diperlukan suatu upaya mencari alternatif untuk mempertahankan kesegaran ikan tanpa menggunakan es atau suhu dingin. Upaya yang dapat dilakukan untuk mendapatkan alternatif pengganti es dengan memanfaatkan bahan alami yakni belimbing wuluh. Belimbing wuluh dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami sebab diketahui memiliki aktivitas antimikroba yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan kecepatan kemunduran reaksi biokimiawi ikan. Wikanta (2012) menyatakan bahwa air perasan belimbing wuluh terdapat senyawa aktif berupa flavonoid, triterpenoid yang berperan sebagai zat antibakteri.

Penelitian mengenai pemanfaatan belimbing wuluh dalam usaha mempertahankan daya awet ikan segar belum banyak dilakukan, sehingga perlu dilakukan penelitian tentang keefektifan belimbing wuluh untuk mempertahankan sifat kesegaran ikan yang ditinjau dari segi organoleptik dan mikrobiologis. Hal tersebut yang mendasari penulis untuk melakukan penelitian mengenai pemanfaatan belimbing wuluh sebagai bahan pengawet alami untuk mempertahankan mutu ikan layang segar selama penyimpanan pada suhu ruang.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah efektivitas konsentrasi belimbing wuluh terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mikrobiologi ikan layang segar selama penyimpanan suhu ruang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan konsentrasi belimbing wuluh yang efektif terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mikrobiologis dari ikan layang segar selama penyimpanan suhu ruang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan adalah

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan mengenai pemanfaatan belimbing wuluh sebagai salah satu alternatif pengawet selain es dalam penanganan ikan layang segar selama penyimpanan suhu ruang.

b. Bagi masyarakat

Memberikan informasi tentang pemanfaatan tanaman belimbing wuluh sebagai alternatif bahan pengawet alami pada penanganan ikan layang segar selama penyimpanan suhu ruang.

1.5 Hipotesis Penelitian

H0 : Belimbing wuluh tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mikrobiologi ikan layang selama penyimpanan suhu ruang.

H1 : Belimbing wuluh berpengaruh terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mikrobiologi ikan layang selama penyimpanan suhu ruang.