BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki hasil perikanan baik hasil perikanan dari perairan laut maupun tawar. Salah satu jenis ikan di perairan tawar yang sangat potensial di Provinsi Gorontalo adalah ikan beloso (*Glossogobius* sp.) atau dalam bahasa daerah disebut ikan “Hulu’u”.

Ikan merupakan hasil perikanan yang cepat mengalami pembusukan apabila tidak dilakukan penanganan dan penyimpanan yang baik. Hal ini sesuai dengan pernyataan Tomaso (2011), ikan cepat menjadi busuk dan rusak apabila disimpan di udara terbuka dan hanya dapat bertahan sekitar 5 sampai 8 jam setelah ikan tertangkap. Salah satu cara untuk menghambat kebusukan ikan segar yaitu dengan pemberian es. Hal ini didukung oleh Jayanti *et., al.* (2012) yang mengemukakan bahwa es dapat digunakan dalam penanganan ikan. Namun, penggunaan es membutuhkan wadah yang berinsulasi supaya tidak mudah mencair.

Kesegaran ikan beloso (*Glossogobius* sp.) segar selain menggunakan es yaitu dengan memanfaatkan bahan alami, salah satunya adalah kunyit (*Curcuma domestica* Val.). Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Winarti dan Nurjanah (2005), bahwa kunyit sebagai bahan alami yang dapat mempertahankan kemunduran mutu ikan segar disebabkan mengandung senyawa golongan fenol yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri dengan cara merusak membran sel bakteri sehingga aktivitas dan pertumbuhan bakteri menjadi terhambat.

Penelitian penggunaan larutan kunyit sebagai pengawet bahan pangan alami telah dilakukan oleh Adila *et., al.* (2013) yang melaporkan bahwa kunyit mampu memberikan daya hambat terhadap pertumbuhan mikroba *Candida albicans*, *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Penggunaan kunyit untuk mempertahankan mutu ikan segar telah dilakukan oleh Pasaraeng *et.,al.* (2013) yang melaporkan bahwa pemanfaatan rimpang kunyit dapat mempertahankan mutu ikan layang (*Decapterus* sp.). Selain itu penggunaan kunyit sebagai pengawet pengganti formalin pada ikan asin telah dilakukan oleh Indriyanto (2008) yang melaporkan bahwa ikan asin kering yang diawetkan dengan cara perendaman pada larutan kunyit 15% sebelum dikeringkan dapat memberikan umur simpan lebih lama (3 bulan) dibandingkan dengan ikan asin kering kontrol tanpa melalui perendaman larutan kunyit 15%.

Berdasarkan pernyataan yang dikemukakan tersebut, penulis melakukan penelitian tentang penggunaan larutan kunyit untuk menghambat kemunduran mutu ikan beloso segar selama perendaman pada suhu ruang.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh perendaman larutan kunyit (*Curcuma domestica* Val) terhadap karakteristik organoleptik mutu hedonik, kimia (pH) dan mikrobiologi (TPC) ikan beloso segar pada suhu ruang.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan kunyit (*Curcuma domestica* Val) terhadap karakteristik organoleptik mutu

hedonik, kimia (pH) dan mikrobiologis (TPC) ikan beloso (*Glosogobius* sp.) segar pada suhu ruang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian dapat diuraikan sebagai berikut.

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan keilmuan dalam melakukan penelitian di bidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam penggunaan bahan rempah alami sebagai salah satu alternatif penanganan ikan segar.

2. Bagi Peneliti lain

Dapat dijadikan perbandingan dan tambahan referensi yang dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada semua lapisan masyarakat pada umumnya dan khususnya pada nelayan mengenai penggunaan larutan kunyit untuk mempertahankan kemunduran mutu ikan beloso tanpa menggunakan es.