

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang terdapat perairan laut pesisir memiliki sebaran yang sangat luas. Kandungan gizi dalam 100 gram teri segar meliputi protein 16 gr, lemak 1.0 gr; kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, besi 1.0 mg, Vitamin A 0.1 mg dan Vitamin B 0.1 mg (Asmoro, *et al.*, 2013). Berdasarkan Data Statistik Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo (2014) produksi ikan teri dari tahun 2010 hingga tahun 2014 terus mengalami peningkatan yang tinggi yaitu sebesar 6.360 Ton. Nilai produksi tersebut merupakan angka yang diperoleh dari lima kabupaten yang berada di Provinsi Gorontalo. Hal tersebut menunjukkan bahwa ikan teri memiliki potensi yang baik untuk dijadikan sebagai bahan baku pemanfaatan hasil perikanan.

Salah satu cara untuk memanfaatkan kelimpahan ikan teri secara optimal yaitu bukan hanya sekedar pengolahan namun juga pengawetan ikan adalah dengan cara pengeringan (Handoyo *et al.*, 2007). Pengeringan merupakan proses penurunan kadar air bahan sampai mencapai kadar air tertentu sehingga dapat memperlambat laju kerusakan produk akibat aktivitas biologi (aktivitas bakteri dan enzim) dan kimia (denaturasi protein dan perubahan lemak ikan) (Pinem, 2004). Pengeringan pada ikan dilakukan bertujuan untuk mengurangi kadar air ikan sehingga aktivitas mikroorganisme yang dapat merusak bahan baku ikan dapat dikurangi.

Penggunaan garam dalam pembuatan ikan teri asin kering merupakan salah satu metode dengan prinsip penetrasi garam ke dalam daging ikan (Pinem, 2004). Menurut Direktorat Gizi Depkes (1992) dalam Amrullah (2012), ikan teri dalam keadaan segar mengandung air sebanyak 80 g (80%), setelah diolah menjadi ikan teri kering asin kadar air menjadi 40 g (40%).

Kecamatan Kwandang merupakan daerah yang banyak didapati ikan teri. Ikan teri di Kecamatan Kwandang umumnya langsung dijual di TPI (Tempat Pelelangan Ikan) atau dijual langsung kepada para pengolah ikan teri asin kering. Menurut data Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Kabupaten Gorontalo Utara tahun 2014, produksi hasil tangkapan ikan teri pada tahun 2010 hingga tahun 2012 mengalami peningkatan yaitu dari 1.177 Ton meningkat menjadi 2.487 Ton, namun pada tahun 2013 hasil tangkapan teri mengalami penurunan menjadi 492 Ton serta meningkat kembali pada tahun 2014 sebesar 1.893 Ton.

Pengolahan ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering di Kabupaten Gorontalo Utara masih secara tradisional dalam bentuk produk teri asin kering dan teri tawar kering. Perbedaan keduanya adalah pada pengolahan ikan teri tawar kering tidak menggunakan garam, sedangkan teri asin kering menggunakan garam dengan perbandingan 60 kg garam yang dilarutkan pada 200 Liter air serta bahan baku ikan teri sebanyak 24 kg. Proses pengolahan ikan teri asin kering oleh para pengolah tersebut dilakukan dengan perebusan, sedangkan berdasarkan (SNI: 2708.3:2009 - Ikan teri asin kering) tidak dilakukan perebusan. Sesuai hasil observasi proses perebusan dilakukan para pengolah dengan tujuan untuk

mengeluarkan kadar air pada ikan teri sehingga proses pengeringan dapat berlangsung dengan cepat.

Proses pengolahan yang disertai dengan perebusan tentunya dapat merubah kandungan kimia ikan teri. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian terdahulu oleh Mustar (2013) yang melaporkan bahwa pada saat proses pemasakan atau perebusan sedang berlangsung, daging ikan mengalami pengurangan kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar abu. Namun hal tersebut dipengaruhi oleh lama pemasakan dan suhu perebusan.

Mustar (2013) menyatakan bahwa pada suhu 100°C protein akan terkoagulasi dan air dalam daging akan keluar. Semakin tinggi suhu, protein akan terhidrolisa dan akan terdenaturasi, terjadi peningkatan kandungan senyawa bernitrogen, amonia dan hidrogen sulfida dalam daging. Proses pemanfatan panas seperti pemasakan dapat mengakibatkan perubahan pada penampakan secara umum cita rasa, bau dan tekstur ikan. Faktor yang mempengaruhi kecepatan pengurangan kadar air selama pengukusan adalah luas permukaan, konsentrasi zat terlarut dalam air panas dan pengadukan (Harris, 1989).

Hasil survei lapangan di tahun 2015 menunjukkan bahwa perebusan ikan dalam pengolahan ikan teri merupakan salah satu syarat agar produk ikan teri asin dapat dapat diterima oleh konsumen. Proses perebusan ikan teri dilakukan selama 5 menit menggunakan alat perebusan yang didesain khusus dari kayu yang dilapisi dengan seng. Ukuran alat perebusan tersebut 2,5 x 1,2 x 0,3 m. Saat direbus ikan ditempatkan dalam keranjang plastik ukuran 40 x 50 cm dengan jumlah ikan teri segar setiap keranjang sebanyak 5 kg. Saat dilakukan perebusan,

ikan teri yang direbus ditambahkan garam \pm 3 kg. Teknik pengeringan menggunakan cara tradisional yaitu dijemur menggunakan panas matahari. Berdasarkan hal tersebut penulis ingin membandingkan karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia yang dihasilkan dari ikan teri yang diolah dengan cara perebusan dan tanpa perebusan.

Sehubungan dengan permasalahan tentang proses perebusan ikan yang dapat menyebabkan hilangnya sejumlah kandungan gizi ikan seperti protein dan lemak, maka penulis melakukan penelitian tentang pengaruh perebusan dan tanpa perebusan ikan teri asin terhadap mutu organoleptik, mutu kimia dan mikrobiologi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana mutu organoleptik hedonik ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan?
2. Bagaimana mutu kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein), ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan?
3. Bagaimana mutu mikrobiologis (*total plate count*) ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui mutu organoleptik hedonik ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan?
2. Mengetahui mutu kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein), ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan?
3. Mengetahui mutu mikrobiologis (*total plate count*) ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan?

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti, menambah pengetahuan mengenai mutu organoleptik hedonik, mutu kimia dan mikrobiologis ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan.
2. Bagi masyarakat, memberikan informasi mengenai mutu organoleptik hedonik, mutu kimia dan mikrobiologis ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diolah dengan proses perebusan dan tanpa perebusan.