BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Gorontalo merupakan daerah yang berpotensi di bidang perikanan, salah satu potensi perikanan tangkap di perairan Gorontalo yaitu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang bernilai ekonomis, data Produksi ikan tongkol segar di Gorontalo yaitu rata-rata 3,63 % tahun 2002 sampai tahun 2007 (DKP, 2007). Pada tahun 2012 produksi ikan tongkol segar mengalami kenaikan mencapai 699.50 ton (DKP Gorontalo, 2012).

Ikan tongkol merupakan hasil perikanan diminati, baik dalam bentuk segar maupun olahan karena ikan tongkol memiliki kandungan gizi yaitu kadar air 72,27-73,03 %, kadar abu 1,37-1,49 %, kadar protein 25,65 %, kadar lemak 1,31-1,42 %, dan mineral 1,20-1,50 % (Ariyani, 2001). Namun ikan tongkol mudah mengalami pembusukan (*perishable food*), hal ini disebabkan kondisi lingkungan yang sesuai untuk pertumbuhan enzimatik pembusuk, (Pandit dkk, 2008).

Ikan mudah mengalami penurunan mutu apabila tidak dilakukan penanganan yang baik. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Junianto, 2003), bahwa ikan segar akan busuk setelah 3-10 jam setelah ikan tertangkap, kecepatan penurunan mutu ikan juga ditentukan oleh faktor dari dalam yaitu jenis kelamin, ukuran, jenis ikan, keadaan lapar/kenyang, dan aktifitas enzim serta faktor luar yaitu kondisi lingkungan, perlakuan fisik dan jumlah ikan mati. Salah satu cara untuk memperlambat pembusukan diantaranya adalah dengan mendinginkan dan menyimpan dalam es. Hal ini didukung oleh (Whittle *et al.*, 1990, Opara *et al.*, 2007), bahwa es dapat digunakan memperlambat pembusukan dan memperpanjang mutu ikan segar. Tetapi dalam penggunaan es masih banyak meresahkan masyarakat dalam menangani ikan karna mengingat biaya penggunaan es membutuhkan wadah yang berinsulasi agar tidak mudah mencair. Hal ini didukung oleh penelitian Agustini & Hariyadi (2007), mahal nya biaya bahan yang digunakan dalam penanganan ikan termasuk biaya pembelian es sehingga dalam penggunaan es masih kurang baik.

Mengingat akan biaya bahan dari penggunaan es sangat mahal dan masih meresahkan masyarakat terutama nelayan, perlu usaha untuk menemukan bahan pengawet dari bahan yang alami yang lebih murah dan mudah pengaplikasiannya. Hasil beberapa penelitian menunjukkan bahwa rempah-rempah ternyata banyak mengandung zat aktif yang dapat menjaga kemunduran mutu yang berpotensi untuk dijadikan sebagai pengawet alami, di antaranya adalah jahe. Hal ini sesuai dengan Hasil penelitian Purwani, dkk (2008), bahwa jehe merah memiliki komponen bioaktif golongan fenol tahan terhadap panas dan bersifat antioksidan maupun anti mikrobial yang dapat mencegah kemunduran mutu ikan.

Beberapa penelitian yang dapat mendukung penggunaan jahe untuk menjaga kesegaran mutu ikan, Pemanfaatan bahan alami untuk memperpanjang umur simpan ikan kembung yang telah dilakukan oleh Susanto *et al.*, (2011) melaporkan bahwa jahe merah dapat mempertahankan kesegaran ikan karena dilihat dari hasil TVBN masih di bawah standar mutu yang di isyaratkan oleh Connell (1990), dimana untuk ikan yang berlemak tinggi batas penerimaan nilai TVBN adalah 20 mgN%. Penggunaan Jahe dapat mengontrol pembusukan dan mencegah tumbuhnya mikroorganisme seperti mikroorganisme patogen penelitian yang telah dilakukan oleh Jagetia *et al.*, (2003). Pengaruh pemberian sari jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Jumlah koloni bakteri ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Hasil penelitian oleh Hijriy dkk, (2015) melaporkan bahwa menunjukkan konsentrasi sari rimpang jahe dan lama perendaman ikan tongkol pada sari jahe selama penyimpanan 6 hari berpengaruh terhadap jumlah koloni bakteri. Hasil uji *Duncan* menunjukkan bahwa konsentrasi yang paling baik menghambat jumlah koloni bakteri adalah konsentrasi 70% dengan lama perendaman ikan tongkol pada sari jahe selama 105 menit yang masih berada dibawah SNI (5×10^5) yaitu $1,8 \times 10^5$ koloni/g.

Hal inilah yang mendasari penulis melakukan penelitian tentang penggunaan jahe sebagai bahan pengawet mempertahankan mutu organoleptik dan kimia pada ikan tongkol segar. Pengawetan bertujuan untuk mengetahui efek peran jahe yang ditambahkan air sebagai pengawet tunggal.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi larutan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap mutu organoleptik (mutu hedonik) dan kimia (pH, TVB-N) ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar selama perendaman

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan konsentrasi larutan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap mutu organoleptik (mutu hedonik) dan kimia (pH, TVB-N) tongkol (*Euthynnus affinis*) segar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Bagi peneliti

Menambah wawasan keilmuan dalam melakukan penelitian khususnya dalam penggunaan bahan rempah alami sebagai salah satu alternatif penanganan ikan segar.

2. Bagi peneliti lain

Dapat di jadikan sebagai tambahan referensi dan sebagai bahan acuan untuk peneliti selanjutnya

3. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada semua lapisan masyarakat pada umumnya nelayan pada khususnya mengenai penggunaan konsentrasi larutan jahe dan lama perendaman untuk mempertahankan kemunduran mutu ikan tongkol segar.