

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi sumberdaya perikanan yang besar dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia setelah Kanada (81.000,00 km) dan luas perairan sekitar 5,80 juta km². Sumberdaya perikanan pelagis merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang mempunyai peranan sangat penting terhadap perekonomian nasional karena potensi sumberdayanya yang berlimpah (Manalu, 2013).

Menurut Nento (2013), salah satu komunitas perikanan pelagis kecil yang penting di Gorontalo yaitu ikan layang. Selain mempunyai nilai ekonomis penting, dagingnya memiliki tekstur yang kompak dengan citarasa yang banyak digemari orang, sehingga dapat menjadi salah satu sumber pemenuhan protein hewani bagi rakyat, ikan layang khususnya menduduki peringkat tertinggi baik dari segi persediaan maupun hasil penjualan, karena ikan ini dikonsumsi oleh hampir seluruh lapisan masyarakat.

Diantara jenis-jenis ikan yang didaratkan di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Kota Gorontalo, ikan layang (*Decapterus russelli*) merupakan ikan yang tertangkap sepanjang tahun dan menempati tempat teratas diantara ikan-ikan pelagik lainnya. Berdasarkan data yang didapatkan dari Dinas Kelautan dan Perikanan, Kota Gorontalo Tahun 2014, ikan layang yang ditangkap yaitu 3.266,9 ton (23,47 %) dari total produksi seluruh ikan 13.741 ton di Kota Gorontalo (DKP, 2014).

Selama penyimpanan ikan layang bersifat sama dengan komoditas ikan lainnya yaitu mudah mengalami kerusakan sehingga perlu penanganan yang cermat, baik dan benar serta cepat agar kualitas ikan dapat dipertahankan selama mungkin sehingga dapat memberikan manfaat optimal. Faktor utama yang berperan dalam pembusukan adalah ikan layang mempunyai tekstur yang lunak, kandungan kadar air yang tinggi, kadar protein yang cukup tinggi sehingga terjadi proses degradasi protein serta tingginya jumlah bakteri yang terkandung di dalam perut ikan. Untuk memperlambat pembusukan ikan, maka harus disimpan dalam keadaan suhu rendah (Nento, 2013).

Pengesan adalah salah satu metode pengawetan dengan suhu rendah yang paling luas dan umum diterapkan dalam industri perikanan. Namun, dalam prakteknya, metode ini masih memiliki kekurangan dan kelemahan, salah satunya adalah masih banyaknya jumlah bakteri psikrofilik (bakteri yang tahan pada suhu dingin) termasuk diantaranya *Pseudomonas*, *Flavobacterium*, dan *Acinetobacter* (Connel, 1990 dalam Mile 2008). Untuk menurunkan jumlah bakteri psikrofilik pada pengesan, dapat dikombinasikan dengan berbagai cara, salah satunya yaitu dengan penggunaan bahan-bahan alami yang mengandung antioksidan. Salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai antibakteri adalah kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) (Rahman, 2008).

Pemilihan kulit buah manggis sebagai antibakteri penghambat pertumbuhan bakteri karena kandungan senyawa antioksidan *xanthone* pada kulit buah manggis adalah 27 kali daripada yang ada pada daging buah manggis serta untuk mengoptimalkan pemanfaatan limbah pertanian berupa kulit manggis yang

beratnya mencapai lebih dari 50% untuk setiap buah manggis (Miryanti, *dkk*, 2011).

Indonesia merupakan salah satu produsen manggis terbesar didunia. Data dari Badan Pusat Statistika pada tahun 2014 produksi manggis di indonesia mencapai 84,538 ton. Banyaknya produksi buah manggis akan menimbulkan masalah pada lingkungan terutama sampah yang disebabkan oleh kulit buah manggis setelah isinya dikonsumsi. Untuk mengatasi masalah yang ditimbulkan oleh kulit buah manggis salah satunya adalah memanfaatkan kulit manggis tersebut dengan mengestraksinya dan dijadikan sebagai antibakteri (Heltina, *dkk*, 2010).

Penelitian penggunaan ekstrak kulit manggis pada pengawetan ikan telah dilakukan oleh Rahmadanis (2014) dimana hasil yang diperoleh dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa ekstrak kulit manggis dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada ikan yang disimpan pada suhu ruang. Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan kulit manggis dalam upaya mempertahankan kesegaran ikan dan menghambat bakteri psikrofilik dengan melakukan pengesan yang dikombinasikan dengan ekstrak kulit manggis untuk mempertahankan sifat kesegaran ikan yang ditinjau dari segi organoleptik dan mikrobiologi. Hal tersebut yang mendasari penulis untuk melakukan penelitian mengenai analisis mikrobiologi dan organoleptik pada ikan layang segar yang diawetkan dengan es yang dikombinasikan dengan ekstrak kulit manggis.

1.2 Rumusan Masalah

“Bagaimana pengaruh penggunaan es ekstrak kulit manggis terhadap karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus russelli*) selama penyimpanan suhu rendah?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus russelli*) yang disimpan dengan es ekstrak kulit manggis.

1.4 Manfaat Penelitian

a) Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada semua lapisan masyarakat pada umumnya dan khususnya pada nelayan mengenai penggunaan es ekstrak kulit manggis dalam mengawetkan ikan.

b) Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan keilmuan dalam melakukan penelitian dibidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam penggunaan es ekstrak kulit manggis terhadap masa simpan ikan.

c) Bagi Peneliti lain

Dapat dijadikan perbandingan dan tambahan referensi yang dapat digunakan sebagai bahan acuan bagi penelitian selanjutnya dengan penelitian yang sama