

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan pari (*Dasyatis* sp.) merupakan salah satu sumberdaya hayati perikanan yang dapat dijumpai di seluruh wilayah perairan Indonesia, baik di perairan teritorial, perairan samudera, maupun Zona Ekonomi Eksklusif. Data tangkapan ikan pari berdasarkan data statistik perikanan Indonesia, Tahun 2008 jumlah volume ikan pari yang ditangkap dan didaratkan oleh para nelayan mencapai 35.784 ton (Tim Penelitian dan Pengembangan Perkreditan dan UMKM, 2010).

Pemanfaatan dan pengolahan daging ikan pari umumnya dalam bentuk segar. Ikan ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi terutama protein. Namun ikan ini termasuk ikan non ekonomis yang kurang diminati sebagian masyarakat Indonesia. Mardiah (2008) mengemukakan bahwa kandungan protein pada ikan pari yaitu 16,86% dan kandungan lemaknya yang tergolong cukup rendah yaitu 0,42%.

Pengembangan produk olahan ikan pari masih sangat terbatas, umumnya disebabkan karena daging ikan pari memiliki kandungan urea yang cukup tinggi dan menimbulkan aroma pesing ketika ikan terlambat ditangani atau terjadinya penguraian urea menjadi *ammonia* pada saat *pre rigor*. Aroma pesing yang dihasilkan disebabkan oleh terurainya senyawa urea pada daging ikan pari menjadi *ammonia*. Hal ini tentunya sangat mempengaruhi penerimaan ikan ketika akan dikonsumsi.

Menurut Yasin (2005) ikan pari termasuk golongan ikan bertulang rawan (*Elasmobranchii*) memiliki kandungan urea yang tergolong tinggi yaitu sebesar 2,33%. Hal ini didukung oleh pendapat Lagler, *et al.*, (1977) bahwa semua jenis ikan bertulang rawan rata-rata mempunyai kandungan urea yang cukup tinggi, yaitu 2,0 – 2,5% dari total daging, dibandingkan dengan golongan ikan bertulang keras yang hanya memiliki kandungan urea 0,05%.

Hasil penelitian Yunizal, *et al.* (1998) melaporkan bahwa kandungan urea daging ikan pari yang cukup tinggi maka beberapa cara pengolahan daging ikan pari yang dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi atau menghilangkan kandungan

urea yang terdapat pada ikan pari, seperti perlakuan fisik melalui proses pencucian dengan menggunakan aliran air dingin yang dapat mengurangi kandungan urea sekitar 50%, serta perebusan menggunakan *superheated steam* yang dapat mengurangi kadar urea sekitar 2,25%. Sedangkan perlakuan secara kimiawi yaitu dengan perendaman dalam larutan asam cuka yang dapat mereduksi kandungan urea sekitar 80%, pemanasan dalam kondisi alkalis dengan menggunakan larutan KOH yang dapat mengurangi kandungan urea sekitar 70%. Hal ini juga didukung oleh pendapat Soeparno (1992) salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengurangi kandungan urea pada daging adalah dengan melakukan perendaman dalam larutan asam.

Kandungan urea dapat direduksi dengan menggunakan asam yang berasal dari bahan alami salah satunya yaitu menggunakan asam dari buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). Hasil penelitian Mursito (2010) menyebutkan bahwa pada buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L.) terdapat kandungan asam sitrat, asam oksalat, asam asetat, asam format, saponin, tannin, fenol, dan berbagai mineral. Selain itu penelitian Suparmi *dkk* (2010) melaporkan bahwa terjadi reduksi kandungan urea pada ikan pari (*Trigon sephen*) yaitu perendaman dengan larutan asam sitrat 2% dan ekstrak taoge 80 mL. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa daging ikan pari yang direndam dalam larutan asam sitrat memiliki daya reduksi hingga 59,51%, dan perendaman menggunakan ekstrak taoge mampu mereduksi kadar urea hingga 42,63%.

Berdasarkan beberapa hasil penelitian yang telah dikemukakan tersebut, maka penelitian untuk mengetahui terjadinya reduksi kandungan urea pada ikan pari kering dengan menggunakan bahan alami yang diperoleh dari senyawa asam dari buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L.), yakni dilakukan perendaman menggunakan larutan ekstrak belimbing wuluh untuk mendapatkan produk ikan pari kering sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan yakni memperoleh daging ikan pari kering dengan kandungan urea yang rendah sebagai upaya untuk meningkatkan jumlah konsumsi dan minat masyarakat terhadap produk olahan ikan pari.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara perendaman menggunakan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L.) dapat mereduksi kandungan urea daging ikan pari (*Dasyatis* sp.).
2. Bagaimana mutu organoleptik dan kimiawi daging ikan pari (*Dasyatis* sp.) kering dengan perendaman ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L.) pada konsentrasi berbeda.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perendaman daging ikan pari (*Dasyatis* sp.) kering menggunakan ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L.) dengan konsentrasi berbeda terhadap mutu organoleptik dan kimia, serta kandungan urea daging ikan pari kering yang dihasilkan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengalaman dalam bidang studi yang terkait, juga sebagai dasar dalam mengembangkan pengetahuan yang diperoleh selama proses perkuliahan.
2. Bagi pelaku industri/pengusaha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan informasi dalam pengembangan produk ikan pari kering.
3. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian yang sejenis.