

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki wilayah perairan dengan seluas 5,9 juta km<sup>2</sup>, terdiri atas 3,2 juta km<sup>2</sup> perairan teritorial dan 2,7 km<sup>2</sup> perairan Zona Ekonomi Eksklusif (Lasabuda, 2013). Perairan yang luas tersebut memiliki kekayaan sumberdaya ikan yang salah satunya ikan selar kuning (*Selaroides leptolepis*). Penyebaran ikan selar kuning di daerah pantai seluruh Indonesia meliputi: Teluk Benggala, Teluk Siam, sepanjang pantai Laut Cina Selatan dan perairan tropis Australia (Genisa, 1999).

Ikan selar kuning (*Caranx leptolepis*) merupakan ikan pelagis yang bernilai ekonomis penting. Ikan ini yang banyak dimanfaatkan sebagai ikan pindang, ikan bakar maupun ikan asin karena rasanya yang enak. Selain itu, ikan selar kuning banyak diperdagangkan dalam keadaan segar (basah), dibekukan atau setelah diolah dengan berbagai perlakuan seperti diasinkan, dikeringkan. Daging ikan ini juga diolah menjadi tepung ikan dan surimi juga sebagai bahan baku nugget ikan. Thailand Selatan, ikan selar kuning banyak digunakan dalam produksi surimi (Arfat dan Benjakul, 2012).

Ikan selar termasuk salah satu komoditi pangan laut yang mudah mengalami kemunduran mutu. Hal ini disebabkan oleh kandungan protein yang tinggi yaitu sekitar 18-30%, kandungan air sekitar 60-84% dan kondisi lingkungan yang sangat sesuai untuk pertumbuhan mikroba pembusuk. Kondisi

lingkungan tersebut yaitu suhu, pH, oksigen, waktu simpan dan kondisi kebersihan sarana prasarana (Astawan, 2004).

Menurut Mapiliandari *et. al.*, (2008), untuk memperpanjang daya simpan atau membuat ikan lebih awet maka diperlukan pengawetan pada ikan. Saat ini pengawetan yang sudah banyak dilakukan adalah menggunakan suhu rendah dan suhu tinggi. Bakteri pembusuk hidup di lingkungan bersuhu 0-30°C, bila suhu diturunkan dengan cepat maka aktivitas bakteri akan terhambat atau berhenti sama sekali. Pada suhu tinggi aktivitas bakteri pembusuk dapat dihentikan dengan suhu 80-90°C misalnya pada pengasapan dan pengalengan.

Bahan-bahan alami memiliki potensi untuk pengawetan ikan. Menurut Syamsir (2001) *dalam* (Hapsari, 2010) melaporkan bahwa hal ini disebabkan karena bahan-bahan alami tersebut memiliki aktivitas menghambat mikroba yang disebabkan oleh komponen tertentu yang ada di dalamnya. Penelitian mengenai potensi pengawet alami yang dikembangkan dari tanaman rempah (seperti temulawak, jahe, kayu manis, andaliman, daun salam dan sebagainya) maupun dari produk hewani (seperti lisozim, laktoperoksidase, kitosan dan sebagainya) telah banyak dilakukan. Selama ini tanaman rempah-rempah hanya digunakan sebagai bumbu dapur. Rempah-rempah yang berpotensi digunakan untuk pengawetan ikan salah satunya adalah daun sirih hijau (*Piper betle* L.).

Tanaman sirih adalah salah satu jenis tanaman merambat yang mengandung minyak atsiri 4,2%, tanin, fenol, diastase 0,8 – 1,8 %, karoten, tiamin, flavonoid, riboflavin, asam nikotat, sehingga dapat digunakan sebagai pengawet alami (Dalimartha, 2008).

Penelitian mengenai penggunaan daun sirih telah dilakukan, oleh Yudiarti dan Heni (2002) yang melaporkan bahwa serbuk daun sirih efektif dalam meningkatkan ketahanan ikan segar terhadap mikroba. Juga berdasarkan penelitian Aisah *et., al.,* (2011) yang melaporkan bahwa antara ekstrak daun sirih yang dilarutkan dengan menggunakan aquades dan methanol yang mempunyai daya hambat antimikroba terhadap bakteri *A. hydrophila* yaitu terdapat pada ekstrak daun sirih-metanol. Hal ini karena daun sirih mengandung bahan aktif yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri *A. Hydrophila*.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka senyawa anti bakteri yang berasal dari daun sirih memiliki prospek sebagai bahan pengawet alami produk perikanan, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penggunaan Larutan Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) Terhadap Mutu Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) Segar**”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh penggunaan larutan daun sirih hijau (*Piper betle* L.) terhadap mutu ikan selar (*Caranx leptolepis*) segar?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan daun sirih hijau (*Piper betle* L.) terhadap mutu ikan selar (*Caranx leptolepis*) segar.

## 1.4 Manfaat

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagi Penelitian

Menambah pengetahuan mutu ikan selar (*Caranx leptolepis*) segar dengan menggunakan larutan daun sirih hijau (*Piper betle* L.).

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan tentang mutu ikan selar (*Caranx leptolepis*) segar dengan menggunakan larutan daun sirih hijau (*Piper betle* L.) terhadap kalangan masyarakat terutama bagi usaha skala rumah tangga.