

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan komoditas hasil perikanan yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan. Hal ini terjadi setelah ikan ditangkap, sehingga perlu penanganan yang cepat, tepat dan benar untuk menjaga kualitasnya sebelum dipasarkan hingga sampai ke tangan konsumen dengan cara pengawetan untuk memperpanjang daya awet (Susianawati *et. al.*, 2007). Kesegaran ikan merupakan faktor yang sangat penting dan erat hubungannya dengan mutu ikan. Ikan dalam keadaan masih segar memiliki mutu yang baik sehingga nilai jualnya tinggi, sebaliknya jika ikan kurang segar memiliki mutu yang rendah sehingga harganya rendah (Murniyati dan Sunarman, 2000).

Pada saat ikan sudah ditangkap, kesegaran ikan perlu dijaga agar ikan tetap segar pada saat dikonsumsi. Pada dasarnya pengawetan ikan bertujuan untuk mencegah bakteri pembusuk masuk ke dalam ikan. Nelayan biasanya memberi es sebagai pendingin agar memperpanjang masa simpan ikan sebelum sampai pada konsumen. Namun ada pula yang menggunakan bahan pengawet yang tidak diizinkan seperti formalin dan boraks dalam mempertahankan kesegaran ikan, sehingga membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu perlu adanya penggunaan anti mikroba yang alami untuk tetap mempertahankan kesegaran ikan sampai ke tangan konsumen.

Menurut Mahatmanti *et. al.*, (2011), upaya yang dapat dilakukan untuk mendapatkan alternatif pengganti es yaitu dengan memanfaatkan anti mikroba alami dari bahan yang tidak berbahaya bila dikonsumsi dan dapat menghambat

pertumbuhan mikroba sehingga kerusakan pangan akibat aktivitas mikroba dapat terhambat. Sehingga memperpanjang umur simpan ikan.

Fungsi bahan pengawet alami adalah untuk menghentikan atau menurunkan kecepatan berkembangnya bakteri, sedangkan antioksidan menghambat perubahan kimiawi. Bahan pengawet alami sejak zaman dahulu sudah dimanfaatkan sebagai bahan pengawet makanan yaitu rempah-rempah. Penggunaan rempah sebagai pengawet disebabkan karena dapat berperan sebagai antioksidan dan anti mikroba (Kuntz, 1981 *dalam* Widaningrum dan Winarti, 2007).

Salah satu jenis rempah-rempah yang digunakan sebagai pengawet alami yaitu bawang merah (*Allium cepa* L.) Menurut Rahayu dan Berlian (2004), bawang merah umumnya dimanfaatkan sebagai bumbu penyedap rasa makanan. Bawang merah menghasilkan aroma khas dan cita rasa gurih, karena adanya kandungan minyak atsiri yang terkandung di dalamnya. Selain memberikan cita rasa, kandungan minyak atsiri juga berfungsi sebagai pengawet karena bersifat bakterisida dan fungisida untuk bakteri dan cendawan tertentu.

Berdasarkan pernyataan yang dikemukakan, penulis melakukan penelitian tentang penggunaan konsentrasi larutan bawang merah (*Allium cepa* L.) untuk mencegah kemunduran mutu ikan tuna madidihang (*Thunnus albacores*) segar pada lama penyimpanan yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh konsentrasi larutan bawang merah (*Allium cepa* L.) terhadap karakteristik mutu

organoleptik (mutu hedonik), mikrobiologi (*Total Plate Count*) dan kimia (*Total Volatile Base*) ikan tuna madidihang (*Thunnus albacores*) segar?''.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan bawang merah (*Allium cepa* L.) terhadap karakteristik mutu organoleptik (mutu hedonik), mikrobiologi (*Total Plate Count*) dan kimia (*Total Volatile Base*) ikan tuna madidihang (*Thunnus albacores*) segar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian dapat diuraikan sebagai berikut.

1. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada semua lapisan masyarakat pada umumnya dan khususnya pada nelayan mengenai penggunaan bawang merah dapat menghambat kemunduran mutu ikan dan alternatif dalam pengawet berbahan alami.

2. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan keilmuan dalam melakukan penelitian di bidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam penggunaan bawang merah terhadap karakteristik mutu ikan.

3. Bagi Peneliti lain

Dapat dijadikan perbandingan dan tambahan referensi yang dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya.