

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi sektor perikanan budidaya air tawar tersebar hampir di semua perairan daerah, terlihat dari jumlah produksi perikanan periode 2014-2015 yang mengalami peningkatan 3,98 %, yakni 9.688.460 juta ton tahun 2014 menjadi 10.074.014 juta ton tahun 2015 (KKP, 2015), sehingga hal ini menjadi faktor utama dalam peningkatan konsumsi ikan. Salah satu jenis ikan air tawar yang potensial untuk sumber protein hewani adalah ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Daging ikan nila mempunyai kandungan protein 17,5%, lemak 4,1%, dan air 74,8% (Suyanto, 2002 dalam Elyana 2011).

Data produksi Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) di Provinsi Gorontalo pada tahun 2016 mencapai 9,933.19 ton (DKP Provinsi Gorontalo, 2016). Ikan nila menempati posisi kedua untuk kategori jenis ikan yang paling banyak dibudidayakan di dunia. Pada umumnya, ikan nila dijual dalam kondisi hidup di pasar lokal atau dibekukan untuk pengolahan lebih lanjut. Di Indonesia ikan nila sering kali dijajakan dalam kondisi segar atau tanpa penambahan es (Hidayat, 2015).

Ikan dan produk perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung protein dan air yang cukup tinggi, oleh karena itu perlakuan yang benar setelah ikan dipanen sangat penting peranannya. Perlakuan tersebut dapat dilakukan dengan penurunan suhu seperti pendinginan dan pembekuan untuk mencegah proses kemunduran mutu ikan (Winarni dkk., 2003). Kesegaran ikan merupakan hal yang sangat penting dalam

menentukan keseluruhan mutu daripada suatu produk perikanan. Mutu kesegaran dapat mencakup rupa atau kenampakan, rasa, bau, dan juga tekstur yang secara sadar ataupun tidak sadar akan dinilai oleh pembeli atau pengguna dari produk tersebut (Winarni dkk., 2003). Tingkat kesegaran ikan selanjutnya akan sangat menentukan peruntukan ikan tersebut dalam proses pengolahan dan sekaligus menentukan nilai jual ikan (Surti dan Ari, 2004).

Menurut Widyastuti (2005) *dalam* Syifa (2013) ikan mudah mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh bakteri, khamir maupun jamur. Selain itu kadar air yang cukup tinggi terkandung dalam tubuh ikan yaitu sekitar 60-84% menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan bakteri (Afrianto dan Evi, 2011). Penyimpanan ikan pada suhu rendah juga dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk karena sebagian besar bakteri tidak dapat hidup pada suhu 5°C - 10°C .

Ikan meskipun telah disimpan pada suhu rendah masih ada saja bakteri pembusuk yang dapat bertahan. Selain dengan cara pendinginan atau pembekuan, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan menggunakan rempah-rempah alami seperti penelitian yang dilakukan oleh Tamuu (2014) pengawetan ikan kembung dengan menggunakan lengkuas 15% selama 6 jam; Akuba (2016) pengawetan ikan beloso dengan menggunakan kunyit 30% selama penyimpanan 24 jam; serta penelitian yang dilakukan oleh Udoki (2017) pengawetan ikan selar dengan menggunakan daun sirih 15% yang disimpan selama 6 jam.

Salah satu permasalahan yang dihadapi masyarakat Indonesia adalah penggunaan pengawet sintesis yang berbahaya seperti formalin untuk mengawetkan ikan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor

1168/MenKes/PER/X/1999 formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk pengawet produk makanan karena dapat mengganggu kesehatan (Nuryasin 2006). Di Indonesia banyak tanaman atau rempah-rempah yang hanya menjadi bahan tambahan makanan yang ditambahkan pada masakan maupun produk tetapi memiliki kandungan yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri.

Rempah sebagai pengawet karena memiliki antioksidan dan anti mikroba. Sebagai contoh kayu manis, cengkeh dan bawang putih dapat mengurangi pertumbuhan *Escherichia coli* pada daging dalam tingkat menengah (KuNrz,2000). Oleh karena itu diperlukan bahan alami untuk memperpanjang kualitas dan masa simpan ikan, rempah yang dapat digunakan sebagai pengawet alami yaitu kayu manis. Kayu manis banyak dijual dipasar-pasar tradisional Provinsi Gorontalo.

Kayu manis mengandung antara lain minyak atsiri, safrole, sinamaldehida, tannin, dammar, kalsium oksalat, flavonoid, triterpenoid, dan saponin (Utami, 2013). Minyak atsiri banyak terdapat dibagian kulit kayu manis. Kandungan terbanyak dalam minyak atsiri kulit kayu manis adalah sinamaldehyd 60-70%, p-cimene 0,6-1,2 %, a-pinene 0,2-0,6%, eugenol 0,8%, sinamil asetat 5%, kariofilen 1,4-3,3%, benzil benzoate 0,7-1,0%. Komponen minyak atsiri tersebut memiliki aktivitas sebagai antibakteri terhadap *E. colidan S. aureus* (Balchin, 2006).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Nisa (2014) menunjukkan ekstrak kulit kayu manis memiliki aktivitas antibakteri dalam menghambat bakteri *E.Colidan S.Aureus*. Sehingga berdasarkan uraian tersebut penulis perlu

melakukan penelitian dengan judul “ Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kesegaran Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dilumuri Dengan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimanakesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*)yang dilumuridengan kayu manis (*Cinnamomum Verum*)selama penyimpanan?

1.3 Tujuan

Adapuntujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dilumuri dengan kayu manis (*Cinnamomum Verum*)selama penyimpanan.

1.4 Manfaat

Manfaatdalam penelitian ini yaitu:

1. Menambahpengetahuan tentang kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dilumuridengan kayu manis (*Cinnamomum Verum*)selama penyimpanan.
2. Memberi informasi dan pengetahuan tentang penggunaan kayu manis (*Cinnamomum verum*) terhadap kualitas organoleptik dan mikrobiologis ikan nila (*Oreochromis nilaticus*)selama penyimpanan.