

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1.Latar Belakang**

Indonesia merupakan Negara perairan yang kaya akan sumber dayanya. Menurut Sulistiyarto (2002), berdasarkan data FAO dari tahun 1994 sampai dengan tahun 1999 total perikanan dunia mengalami peningkatan, bahkan diprediksi akan terjadi peningkatan jumlah kebutuhan ikan pada tahun 2010 (Sulistiyarto 2002).

Ikan merupakan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang tinggi. Kandungan gizi pada ikan adalah protein, lemak, vitamin, mineral, karbohidrat, serta kadar air, ikan tidak akan bertahan lama pada suhu tertentu karena ikan bersifat perishable (mudah rusak) kerusakan pada ikan dapat menyebabkan ikan mudah membusuk. Pembusukan berlangsung segera setelah ikan mati. Faktor utama yang berperan dalam pembusukan adalah kandungan kadar air yang tinggi (70-80% dari berat daging), proses degradasi protein yang membentuk hipoksantin dari hasil pembongkaran terakhir dari ATP, pertumbuhan mikroorganisme dan lemak yang tinggi menyebabkan mikroba mudah untuk tumbuh dan berkembang biak. Lemak ikan banyak mengandung asam lemak tidak jenuh ganda berantai panjang yang sangat mudah mengalami oksidasi atau hidrolisis menghasilkan bau tengik (Astawan, 2004). Untuk mengurangi pembusukan pada ikan maka dilakukan proses pengolahan lebih lanjut dengan melakukan proses pengolahan dengan cara tradisional

Pengolahan ikan secara tradisional mempunyai peranan sangat penting karena sebagian besar ikan yang dihasilkan di Indonesia diolah secara tradisional. Dalam kebutuhan 9 (sembilan) bahan pokok, posisi olahan ikan tradisional berperan sangat besar dalam masalah gizi dan kesehatan masyarakat, disamping sumbangannya bagi devisa negara (Dirjen Perikanan, 1986). Salah proses pengolahan ikan yang sering dilakukan adalah pengeringan.

Pengeringan merupakan metode pengolahan ikan dengan tujuan untuk mengawetkan ikan, salah satunya adalah ikan teri asin kering. Ikan teri asin kering

merupakan ikan hasil olahan ikan dengan metode penggaraman dan pengeringan. Ikan ini sangat banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional, termasuk di pasar tradisional yang ada di seluruh Provinsi Gorontalo. Ikan ini sangat banyak diminati oleh masyarakat yang ada di Gorontalo. Namun pengolahan tradisional yang dilakukan oleh masyarakat di Gorontalo tergolong masih tidak terstandar sehingga kualitas ikan teri asin kering yang dihasilkan pula belum diketahui kualitasnya baik secara kimia maupun secara biologis, sehingga sangat dibutuhkan penelitian untuk mengetahui lama pengeringan optimum untuk mengetahui kualitas ikan teri asin kering yang dihasilkan.

Pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energi panas. Secara umum keuntungan dari pengawetan ini adalah bahan menjadi awet dengan volume bahan menjadi kecil sehingga memudahkan dalam pengangkutan. Tujuan dari pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sampai batas dimana mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan akan terhenti, dengan demikian bahan yang dikeringkan dapat mempunyai waktu simpan yang lama.

Secara garis besar selama proses penggaraman terjadi penetrasi garam ke dalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi. Cairan ini dengan cepat akan melarutkan kristal garam atau mengencerkan larutan garam. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari dalam tubuh ikan, partikel garam memasuki tubuh ikan. Semakin lama kecepatan proses pertukaran garam dan cairan tersebut semakin lambat dengan menurunnya konsentrasi garam di luar tubuh ikan dan meningkatnya konsentrasi garam di dalam tubuh ikan. Ketika sudah terjadi keseimbangan antara konsentrasi garam di luar dan di dalam tubuh ikan, maka pertukaran garam dan cairan tersebut akan terhenti sama sekali. Pada saat itulah terjadi pengentalan cairan tubuh yang masih tersisa dan penggumpalan protein (denaturasi) serta pengerutan sel-sel tubuh ikan sehingga sifat dagingnya berubah. Ikan yang telah mengalami proses penggaraman, sesuai dengan prinsip yang berlaku, akan mempunyai daya simpan yang tinggi karena garam dapat berfungsi menghambat atau menghentikan sama

sekali reaksi autolisis dan membunuh bakteri yang terdapat di dalam tubuh ikan. Garam menyerap cairan tubuh ikan sehingga proses metabolisme bakteri terganggu karena kekurangan cairan bahkan akhirnya mematikan bakteri.

Ikan teri adalah produk perikanan yang kurang dinikmati oleh kalangan masyarakat, untuk itu perlu adanya produk olahan perikanan terutama pada ikan teri dengan melakukan proses pengolahan yang lebih lanjut dengan cara mengolah ikan teri dengan penambahan garam untuk mengawetkan ikan sehingga menambah nilai gizi maka dilakukan proses pengeringan menggunakan oven pengering hal ini penting dilakukan untuk mendapat kualitas mutu yang baik sehingga produk ikan teri asin kering bisa disukai dan dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat. Dengan hal tersebut juga maka produk ikan teri asin kering memiliki nilai jual yang tinggi sehingga meningkatkan ekonomi masyarakat.

## **1.2 Rumusan masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi :

1. Bagaimana kualitas kimia ikan teri asin kering yang dihasilkan dengan variasi lama pengeringan
2. Bagaimana kualitas biologis ikan teri asin kering yang dihasilkan dengan variasi lama pengeringan

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian yang dilakukan yakni:

Untuk mengetahui karakteristik kimia dan biologis pada ikan teri asin kering dengan variasi lama pengeringan

## **1.4 Manfaat penelitian**

Hasil dari penelitian yang dilakukan diharapkan dapat:

1. Dapat mengetahui kualitas kimia dan biologis ikan teri asin kering dengan variasi lama pengeringan
2. Sebagai informasi bagi masyarakat pada umumnya, para pelaku usaha pengolah ikan teri asin kering pada khususnya
3. Sebagai informasi bagi pemerintah tentang kualitas ikan teri asin kering yang dihasilkan.