

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis dan potensial di Indonesia. Produksi ikan kembung mengalami kenaikan rata-rata volume sebesar 3,63 % dari tahun 2002 sampai 2007 (DKP, 2007). Di Provinsi Gorontalo, potensi ikan kembungnya pada tahun 2012 – 2017 mencapai 699,50 ton – 874,38 ton. Pada tahun 2018 meningkat menjadi 961,818 ton (DKP Gorontalo, 2018).

Ikan merupakan salah satu bahan pangan hasil perikanan yang dibutuhkan oleh manusia karena pada daging ikan terdapat senyawa-senyawa yang sangat dibutuhkan oleh tubuh yang terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Protein merupakan unsur terbesar setelah air. Kandungan protein pada ikan cukup tinggi yaitu 24%. Ikan juga mengandung air cukup tinggi yaitu 76%, merupakan media yang cocok untuk kehidupan bakteri pembusuk atau mikroorganisme lain, sehingga ikan sangat cepat mengalami proses pembusukan. Selain itu suhu dan kelembaban udara serta lingkungan yang kotor dapat mempercepat proses pembusukan. Hal ini sangat merugikan karena dengan kondisi yang demikian banyak ikan yang tidak dimanfaatkan (Irawan, 1997).

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). Kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan melainkan dipertahankan sehingga

tingkat kesegaran ikan dapat dipertahankan maka diperlukan penanganan yang tepat agar ikan bisa sampai ke tangan konsumen atau pabrik pengolahan dalam keadaan segar. Penggunaan suhu rendah dalam pengawetan pangan tidak dapat membunuh bakteri, sehingga jika bahan pangan beku misalnya di keluarkan dari penyimpanan dan di biarkan mencair kembali (*thawing*), pertumbuhan bakteri pembusuk kemudian berjalan cepat kembali. Pendinginan dan pembekuan masing-masing juga berbeda pengaruhnya terhadap rasa, tekstur, nilai gizi, dan sifat-sifat lainnya. Beberapa bahan pangan menjadi rusak pada suhu penyimpanan yang terlalu rendah.

Salah satu usaha untuk mempertahankan kesegaran ikan tanpa menggunakan suhu rendah adalah dengan cara menambahkan zat aditif yang aman untuk dikonsumsi serta alami, mengingat dewasa ini banyak sekali penjual ikan yang menggunakan zat aditif yang berbahaya seperti formalin untuk menjaga kesegaran ikan. Zat aditif yang aman untuk dikonsumsi dan alami yang dapat dijadikan pengawet agar ikan tetap segar yaitu dengan menggunakan tanaman rempah. Salah satu jenis rempah-rempah yang tidak asing lagi adalah biji pala. Pala banyak digunakan dalam formula obat-obatan dan juga makanan. Selain itu, pala juga dapat berfungsi sebagai anti jamur dan anti oksidan (Kareem dkk., 2009).

Biji pala dan buah pala merupakan komoditi perdagangan yang penting sejak masa Romawi. Hal tersebut dikarenakan nilai ekonomis yang tinggi dari biji dan buah pala sebagai rempah-rempah. Biji pala mengandung minyak atsiri 7-14% sebagai antibakteri. Selain itu juga bubuk pala dipakai sebagai penyedap untuk roti atau kue, puding, saus, sayuran, dan minuman penyegar. Hasil beberapa

penelitian menunjukkan bahwa rempah-rempah dan bumbu asli Indonesia ternyata banyak mengandung zat aktif antimikroba yang berpotensi untuk dijadikan sebagai pengawet alami dan salah satunya yaitu tanaman pala (*Myristica fragrans* Houtt) (Rismunandar, 1990).

Minyak pala merupakan salah satu jenis dari sekian banyak minyak atsiri yang sangat banyak diminati oleh pasar nasional maupun pasar internasional. Menurut Grace (2012), minyak biji pala sangat banyak diminati karena minyak biji pala banyak digunakan dalam berbagai bidang. Minyak biji pala juga banyak digunakan sebagai obat dan salah satunya adalah sebagai obat kanker. Selain itu, minyak biji pala memiliki aktivitas antioksidan, antimikroba dan antifungal. Antimikroba sering dimanfaatkan untuk mencegah timbulnya penyakit yang disebabkan oleh bakteri patogen. Mikroba patogen merupakan penyebab utama kerusakan pada makanan yang dapat mengurangi umur simpan dari makanan. Pertumbuhan bakteri patogen pada makanan dapat dicegah dengan antimikroba. Antimikroba dapat di peroleh secara sintesis atau pun secara alami yang diperoleh dari ekstrak tanaman (biji pala).

Penelitian mengenai biji pala telah dilakukan oleh Ayu (2016), hasil penelitiannya menunjukkan bahwa ekstrak biji pala mengandung *alkaloid*, *flavonoid*, *steroid*, *saponin*, *tanin* dan *fenolik* sebagai daya hambat terbesar dari ketiga bakteri uji yaitu *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Bacillus cereus*. Ekstrak biji pala yang ditambahkan pada produk sosis tempe ternyata dapat menurunkan total mikroba sampai penyimpanan 5 hari.

Semakin lama penyimpanan pada suhu ruang akan semakin banyak basa yang dihasilkan akibat semakin meningkatnya aktivitas mikroorganisme yang pada akhirnya mengakibatkan terjadinya pembusukan. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar yang diawetkan dengan larutan biji pala (*Myristica fragrans* Houtt).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah mutu ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) selama penyimpanan suhu ruang yang diawetkan dengan larutan biji pala (*Myristica fragrans* Houtt).

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar yang diawetkan dengan larutan biji pala (*Myristica fragrans* Houtt) selama penyimpanan suhu ruang.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan larutan biji pala (*Myristica fragrans* Houtt) terhadap mutu ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar kepada masyarakat.