

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 – 874.375 ton (DKP Gorontalo, 2017).

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 daya awet. 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 untuk dapat dipertahankan kesegaran ikan maka diperlukan penanganan yang tepat agar ikan bisa sampai ke tangan konsumen atau pabrik pengolahan dalam keadaan segar.

Salah satu usaha untuk mempertahankan kesegaran ikan adalah dengan cara menambahkan zat aditif alami yang aman untuk dikonsumsi, 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 daun beluntas (*Pluchea indica* L.).

Menurut Dalimartha (2008), daun beluntas memiliki senyawa seperti flavonoid, minyak atsiri, fenolik, tanin dan alkaloid yang memiliki potensi sebagai antibakteri yang dibuktikan dengan adanya penelitian Widyawati (2009) pada uji aktivitas antibakteri daun beluntas terhadap bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus aureus* hasilnya menunjukkan senyawa tersebut dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Hasil penelitian Septika (2014) dalam Adriyana (2017) menyatakan bahwa ekstrak daun beluntas yang digunakan dalam pengawetan ikan gabus pada lama perendaman 6 jam populasi bakteri hanya $15,05 \times 10^5$ CFU/mL. Namun penelitian tersebut hanya dilakukan pada beberapa jenis ikan saja, belum pada semua jenis ikan terutama pada jenis ikan yang banyak dijumpai dipasar tradisional, sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh daun beluntas pada ikan air laut yaitu ikan kembung, sebab ikan tersebut merupakan ikan yang banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional yang ada di Provinsi Gorontalo.

Berdasarkan latar belakang maka penelitian tentang “Pengaruh Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) Terhadap Daya Awet Ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) Segar” perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* L.) terhadap daya awet ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* L.) terhadap daya awet ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan ekstrak daun beluntas sebagai bahan pengawet alami dalam penanganan ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar kepada masyarakat.