

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan termasuk bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan. Salah satu solusi dalam menangani hal tersebut yaitu melalui proses pengolahan dengan cara pengeringan. Cara ini telah umum dilakukan dengan tujuan agar ikan lebih awet atau tahan lama (Resmiati *et al.*, 2003). Cara pengolahan dengan cara pengeringan tersebut telah lama dilakukan untuk beraneka ragam spesies ikan. Salah satu spesies ikan sering dikeringkan adalah ikan teri.

Ikan teri merupakan ikan laut yang kecil yang hidup berkelompok. Di Indonesia ini, ikan teri adalah salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi di masyarakat. Ikan teri atau yang dikenal dengan nama latin *Stolephorus* sp. merupakan salah satu ikan favorit karena mulai dari kepala, daging sampai tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Ikan teri sejak lama dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk makan sehari-hari karena mudah diperoleh dan dapat dimasak untuk berbagai menu. Walaupun ikan teri ikan yang kecil ternyata mempunyai banyak manfaat jika kita benar dalam memasak dan memilihnya (Andriawan *et al.*, 2010).

Kandungan kalsium pada Ikan teri bisa mencegah osteoporosis. Hal ini dikarenakan Ikan teri merupakan salah satu sumber kalsium tinggi yang murah harganya dan mudah didapat sehingga bisa menjangkau seluruh kalangan. (Andriawan *et al.*, 2010).

Menurut Heruwati (2002), selama ini ikan kering termasuk ikan teri kering masih mempunyai citra buruk di mata konsumen, karena rendahnya mutu, serta tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen. Untuk merubah citra

itu harus diupayakan langkah-langkah dalam proses pengolahan yang bisa menghasilkan produk yang bermutu tinggi. Jika peluang ini dikembangkan, produk ikan teri kering bisa dijadikan komoditi ekspor negara Indonesia.

Pembuatan ikan kering jenis ikan teri (*Stolephorus* sp.), telah lama berlangsung, yang sampai sekarang masih dilakukan secara tradisional. Cara pengolahan ikan kering ini masih belum banyak diminati, meskipun merupakan suatu cara yang relatif mudah untuk mengawetkan ikan hasil tangkapan. Pengolahan ikan teri segar menjadi ikan teri kering melalui proses pengeringan dapat merubah kandungan gizi dalam ikan, salah satu kandungan gizinya yang mungkin berubah adalah asam lemak esensial, karena proses pengeringan melalui pemanasan dengan sinar matahari langsung dapat mengoksidasi lemak dalam bahan pangan.

Kabupaten Gorontalo Utara khususnya di Kecamatan Kwandang, banyak nelayan yang melakukan penangkapan ikan teri. Jumlah hasil tangkapan ikan teri dapat di lihat pada tabel I.

No.	Tahun	Effort (Trip)	Tangkapan	CPUE (ton)
1.	2009	2.555	1.184,63	0,464
2.	2008	4.161	1.908,17	0,459
3.	2007	5.183	1.455,13	0,281
4.	2006	3.577	1.269,41	0,355
5.	2005	3.869	1.009,69	0,261

Keterangan :

CPUE : Hasil tangkapan per upaya penangkapan (ton/trip)

Effort : Upaya penangkapan per tahun (trip)

Pengolahan ikan teri dilakukan secara tradisional dan proses pengeringannya menggunakan sinar matahari langsung. Metode pengeringan ikan dengan cara tersebut dapat digolongkan dengan cara tradisional biaya operasional dengan cara ini relatif murah, namun memiliki banyak kelemahan, misalnya kondisi lingkungan atau panas matahari yang tidak stabil, waktu pengeringan yang relatif lama gangguan cuaca, debu, lalat, dan kotoran. Untuk memperbaiki kelemahan ini, maka digunakanlah sistem pengeringan buatan.

Seiring perkembangan teknologi, kini banyak dikembangkan alat pengering yang dapat mempercepat proses pengeringan dan sifatnya aman bagi produk yang dikeringkan. Salah satu alat pengering yang telah dikembangkan adalah alat pengering mekanis (*mechanical dryer*). Alat pengering mekanis berupa suatu ruang atau *cabinet* dengan udara panas yang ditiupkan di dalamnya.

Pada pelaksanaannya, nelayan masih jarang menggunakan alat pengering dengan prinsip kerja alat tipe Mekanis. Ikan teri kering yang dikeringkan tanpa menggunakan alat biasanya memakan waktu yang lama  $\pm 3 - 4$  hari. Sehubungan dengan permasalahan tersebut, maka perlu diadakan penelitian tentang produk/hasil dari sistem pemanasan pada alat pengering tipe mekanis menggunakan ikan teri. Adapun judul penelitian yang dilakukan adalah “Analisis Mutu ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering pada lama pengeringan berbeda dengan menggunakan pengering mekanis”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Ikan teri yang dikeringkan secara tradisional oleh masyarakat pesisir Gorontalo Utara dinilai masih kurang efektif dari segi lama pengeringan, sanitasi dan higienis, metode tradisional sangat tergantung pada lingkungan (cuaca).

Pengeringan tradisional tergantung pada cuaca atau panas matahari yang membuat kegiatan pengeringan hanya dapat dilakukan pada siang hari atau cuaca cerah (tidak hujan), sehingga mutu ikan teri kering menjadi kurang baik. Oleh karenanya penelitian ini dilakukan untuk memberikan solusi serta mengatasi ketergantungan masyarakat pesisir Gorontalo Utara terhadap cuaca pada proses pengeringan tradisional, dan membedakan kualitas mutu ikan yang dikeringkan secara tradisional dengan pengeringan menggunakan alat pengering mekanis. Rumusan masalah pada penelitian ini “Bagaimanakah mutu ikan teri asin kering pada lama pengeringan berbeda menggunakan pengering mekanis”.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu ikan teri asin kering pada lama pengeringan berbeda menggunakan pengering mekanis, serta mengatasi ketergantungan masyarakat pembuat ikan teri asin terhadap cuaca pada proses pengeringan tradisional dengan memanfaatkan alat pengering mekanis.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian yang diharapkan ialah:

1. Dapat memberikan informasi tentang penggunaan alat pengering tipe mekanis dalam menghasilkan produk ikan teri kering yang berkualitas.
2. Dapat menambah pengalaman dan pengetahuan khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian lanjutan.