

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia atau dikenal dengan Nusantara merupakan salah satu negara kepulauan yang lebih luas lautannya daripada daratannya, sehingga Indonesia dapat dikenal sebagai negara maritim, dengan demikian Indonesia banyak menghasilkan ikan maupun sejenis binatang laut lainnya. Pada tahun 2014 total produksi tangkap ikan yang dihasilkan sebesar 5.779.990 ton dan sekitar 255.410 ton disokong jumlah produksi udang (Kementrian kelautan dan perikanan 2015).

Jumlah produksi yang banyak tersebut diolah menjadi produk olahan hasil laut yang sangat beragam mulai dari yang Home industri sampai dengan skala industri, diantaranya yaitu diolah menjadi terasi. Terasi merupakan produk awetan ikan-ikan kecil atau rebon yang telah diolah melalui proses pemeraman atau fermentasi, penggilingan atau penumbukan, dan penjemuran yang berlangsung selama ± 20 hari. Kedalam produk tersebut ditambahkan garam yang berfungsi sebagai bahan pengawet. Terasi udang warnanya coklat kemerahan sedangkan terasi ikan warnanya kehitaman (Ma'ruf *et al.* 2013).

Pengolahan terasi menjadi salah satu pengolahan awetan yang banyak dilakukan oleh ibu rumah tangga istri para nelayan yang kesehariannya memperoleh tangkapan ikan kecil atau udang rebon, namun terasi yang dihasilkan terkadang memiliki warna yang agak pucat, sehingga konsumen kurang menyukai warna terasi yang dihasilkan, melihat hal tersebut pembuat terasi melakukan berbagai cara untuk menghasilkan terasi yang memiliki warna yang lebih cerah dengan cara menambahkan pewarna, namun ironisnya bukan pewarna makanan yang ditambahkan melainkan zat warna Rhodamin B yang ditambahkan.

Rhodamin B adalah zat pewarna yang tersedia di pasar untuk industri tekstil. Zat ini sering disalahgunakan sebagai zat pewarna makanan dan kosmetik di berbagai negara. Pangan yang ditemukan mengandung Rhodamin B diantaranya kerupuk (58%), terasi (51%), dan makanan ringan (42%) (Astuti *et al.* 2010). Zat ini juga banyak ditemukan pada kembang gula, sirup, manisan, dawet, bubur, ikan asap dan cendol. Rhodamin B sering digunakan sebagai zat pewarna pada kertas dan tekstil, zat ini paling berbahaya bila dikonsumsi bisa menyebabkan gangguan pada fungsi hati, bahkan kanker hati. Bila mengonsumsi

makanan yang mengandung Rhodamin B, dalam tubuh akan terjadi penumpukan lemak, sehingga lama-kelamaan jumlahnya akan terus bertambah. Dampaknya baru akan kelihatan setelah puluhan tahun kemudian. Oleh Oleh karena itu dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/MenKes/Per/IX/88, Rhodamin B merupakan salah satu bahan yang dilarang sebagai bahan tambahan pangan. Sehingga untuk menghindari penambahan Rhodamin B pada bahan makanan dapat diganti dengan penambahan zat pewarna alami yang baik untuk kesehatan.

Zat pewarna alami merupakan salah satu alternatif yang dapat ditambahkan kepada terasi untuk mendapatkan warna terasi yang lebih cerah. Beberapa pewarna alami pada terasi yang telah dicoba yaitu bubuk ekstrak umbi bit (Arjuan 2008), Rosela (Sari *et al.* 2009), Anggak (Fitriyani *et al.* 2013). Terdapat juga zat pewarna yang berasal dari bubuk ekstrak kulit manggis. Namun perlu dilakukannya penelitian mengenai bagaimana pengaruh penambahan kulit manggis terhadap karakteristik sensoris dan fisik pada terasi yang terbuat dari udang rebon.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik sensoris terasi dengan penambahan bubuk kulit manggis
2. Bagaimana karakteristik fisik terasi dengan penambahan bubuk kulit manggis

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk :

1. Mengetahui karakteristik sensoris terasi dengan penambahan bubuk kulit manggis
2. Mengetahui karakteristik fisik terasi dengan penambahan bubuk kulit manggis.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini hanya menguji karakteristik sensoris dan fisik (tekstur dan warna terasi) pada terasi dengan penambahan bubuk kulit manggis.