

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dengan hampir 75% dari seluruh wilayah Indonesia merupakan perairan pesisir dan lautan. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), tiga perempat wilayah Indonesia terdiri dari laut, yaitu kurang lebih 5,8 juta kilometer dengan potensi sumber daya perikanan tangkap 6,4 juta ton per tahun (Ariyanti, 2007).

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein yang cukup tinggi (20%). Tubuh ikan tersusun oleh asam-asam amino yang mempunyai pola yang mendekati pola asam amino yang ada di dalam tubuh manusia. Daging ikan mengandung asam-asam lemak tidak jenuh dengan kadar kolesterol sangat rendah. Selain itu, daging ikan mengandung sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, F, Ar, Cu, dan Y, serta vitamin A dan D dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan manusia (Adawyah, 2008).

Salah satu potensi perikanan laut Indonesia adalah ikan teri. Kandungan gizi dalam 100 gr teri segar meliputi energi 77 kkal; protein 16 gr; lemak 1,0 gr; kalsium 500 mg; phosphor 500 mg; besi 1,0 mg; Vitamin A 1,0 mg; dan Vitamin B 0,1 mg (Lianitya *et al.*, 2012). Salah satu jenis ikan teri adalah ikan teri nasi. Sampai saat ini pemanfaatannya masih terbatas pada usaha pengasinan dan dikonsumsi secara langsung. Ikan teri nasi seperti ikan lainnya relatif lebih cepat mengalami pembusukan sehingga harus segera diolah (Mervina, 2012). Banyak masalah yang harus ditanggapi secara serius dalam pelestarian sumberdaya ikan ini, salah satunya yakni pembusukan ikan. Pembusukan ikan adalah keadaan dimana ikan mengalami penurunan mutu baik dari segi fisik maupun dari segi gizi (Adawyah, 2008).

Oleh karena itu diperlukan suatu metode pengawetan ikan agar ikan dapat lebih lama dalam penyimpanannya (Raida *et al.*, 2013).

Usaha pengawetan ikan yang dapat dilakukan cukup beragam, mulai pengawetan ikan dengan suhu rendah atau pendinginan, dengan garam, pemindangan yang merupakan upaya pengawetan gabungan antara pemanasan dan penggaraman, pengeringan ikan dan fermentasi (Adawyah, 2008). Maraknya

penggunaan bahan tambahan pangan sebagai pengawet yang tidak diizinkan untuk digunakan dalam makanan seperti formalin dan borak yang membahayakan bagi kesehatan (Mahatmanti *et al.*, 2011). Pengawetan dengan bahan kimia berbahaya seperti formalin juga kerap dilakukan dengan alasan harga formalin yang relatif lebih murah dibandingkan dengan bahan pengawet yang aman (Hastuti, 2010). Telah mendorong beberapa pihak untuk mencari alternatif metode pengawetan.

Alternatif pengawetan yang dapat dilakukan yaitu penggunaan pengawet alami. Selain mudah untuk didapatkan dan harganya yang terjangkau, bahan pengawet alami juga aman untuk dikonsumsi. Salah satu bahan alami yang dapat diharapkan sebagai bahan pengawet alami adalah kelor. Daun kelor mengandung senyawa antibakteri seperti saponin, flavonoid, dan tannin (Sato *et al.*, 2004 dalam Yudistira, 2013) yang memiliki mekanisme kerja dengan merusak membran sel bakteri (Fuglie, 2001), sehingga dapat menghambat bakteri pembusuk pada makanan (Jennie, 2001). Dari beberapa penelitian sebelumnya bahwa ekstrak air daun kelor dan ekstrak etanol daun kelor memiliki potensi antibakteri terhadap *P. Aeruginosa* (Kurniawati, 2012). Hal ini juga sejalan dengan Dinda (2014) bahwa ekstrak etanol daun kelor memiliki daya hambat yang kuat pada konsentrasi 70% ($11,51 \pm 0,74$ mm) terhadap pertumbuhan bakteri *Streptococcus agalactiae*.

Bahan pengawet alami sangat diperlukan sebagai pengganti bahan pengawet berbahaya seperti formalin, selain itu bahan pengawet alami juga aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan pada penelitian sebelumnya bahwa tanaman kelor (*Moringa Oleifera*) menunjukkan bahwa sangat berpotensi sebagai pengawet alami, sehingga dengan penambahan ekstrak daun kelor pada ikan teri nasi dalam penelitian ini diharapkan dapat menambah umur simpan sehingga tidak cepat rusak dan busuk (Candityas, 2014).

1.2 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya mengamati perubahan yang terjadi pada ikan teri nasi yaitu: kadar air, pH, uji sensori (tekstur, warna dan aroma) ikan teri nasi pada suhu kamar.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan maka diperoleh rumusan masalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap kualitas ikan teri nasi selama penyimpanan?
2. Bagaimana pengaruh kombinasi konsentrasi ekstrak daun kelor dan lama perendaman terhadap kualitas ikan teri nasi selama penyimpanan?

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi ekstrak daun kelor terhadap kualitas teri nasi selama penyimpanan.
2. Mengetahui pengaruh kombinasi konsentrasi ekstrak daun kelor dan lama perendaman terhadap kualitas ikan teri nasi selama penyimpanan.

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah hadirnya inovasi baru pengawet alami pada ikan segar sebagai alternatif untuk menambah umur simpan pada ikan teri nasi.