

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Komoditas perikanan dikenal sebagai bahan pangan yang tergolong mudah dan cepat mengalami penurunan mutu (*perishable food*), karena kandungan protein dan air yang cukup tinggi pada daging. Ikan hanya dapat bertahan 5-8 jam di udara terbuka, sebelum mengeluarkan bau busuk dan mempercepatnya proses pembusukan yang terjadi. Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang tinggi. Komposisi kimia yang utama dari ikan pada umumnya terdiri dari : air 66,0-84,0%, protein 15,0-24,0%, lemak 0,1-22,0%, dan mineral-mineral 0,1-2,0%. Kadar air yang terkandung di dalam ikan dapat dipastikan sebagai faktor utama penyebab kerusakan bahan pangan (Murachman 1987).

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil ikan bandeng nomor satu di dunia, produksi ikan bandeng mengalami kenaikan dari tahun ke tahun di tengah menurunnya produksi ikan dari negara-negara maju. Jumlah ikan bandeng yang diproduksi secara nasional pada tahun 2010 mencapai angka sebesar 483.948 ton (Kementrean Kelautan dan Perikanan 2011).

Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) merupakan salah satu komoditas yang strategis untuk memenuhi kebutuhan protein yang relatif murah dan digemari oleh konsumen di Indonesia. Murachman (1987) mengemukakan bahwa bandeng diekspor dalam bentuk bandeng umpan dan konsumsi. Bandeng sebagai bahan pangan, merupakan sumber zat gizi yang penting bagi proses kelangsungan hidup manusia. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin, dan mineral tetapi zat gizi ini tidak akan bernilai tinggi dan turun mutunya apabila tidak ditangani dengan baik setelah penangkapan atau pemanenan.

Bau lumpur pada ikan umumnya pada ikan tawar disebabkan senyawa kimia yaitu *2-Methylisoborneol* dan *Geosmin*. Kedua senyawa ini dihasilkan oleh mikroorganisme khususnya golongan alga biru dan hijau, fungi dan bakteri. *Geosmin* merupakan hasil metabolit samping berasal dari senyawa yang larut dalam minyak atau lemak. Senyawa ini diserap oleh insang kemudian disimpan

dalam jaringan lemak, sehingga jika terakumulasi dalam kadar tinggi akan menyebabkan bau lumpur pada ikan.

Penelitian tentang ikan bandeng (*Chanos chanos*) diantaranya: Penambahan khitosan pada pakan ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai penurun cita rasa lumpur (*Geosmine*) (Hafiluddin dan Triajie 2011). Pendinginan ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan es air laut es serpihan (*sea water flake ice*) dan analisis mutunya (Ibrahim dan Dewi 2008). Studi kandungan merkuri (Hg) pada ikan bandeng (*Chanos chanos*) di tambak sekitar perairan Rejos Kabupaten Pasuruan (Diliyana 2008). Perbedaan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan pengolahan bertekanan tinggi dan pengasapan (Marcellina *et al.* 2008). Analisis cemaran logam berat tembaga (Cu) pada ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang dibudidayakan di Kabupaten Maros, Pangkep, dan Barru (Mu'nisa dan Hartawati 2011).

1.2. BATASAN MASALAH

Penelitian ini dibatasi oleh pengamatan dari kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari dua lokasi yang berbeda dengan melakukan uji kandungan gizi meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat dan uji organoleptik khususnya bau lumpur pada ikan bandeng.

1.3. RUMUSAN MASALAH

Daging ikan bandeng yang berbau lumpur menyebabkan daging terasa kurang enak dan tidak disukai oleh konsumen, hal tersebut mengakibatkan menurunnya nilai jual dari ikan bandeng, sehingga sangat berdampak buruk bagi para produsen ikan bandeng. Untuk mengetahui bau lumpur yang ada pada ikan bandeng perlu untuk dilakukan penelitian.

1.4. TUJUAN

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari dua lokasi yang berbeda.

1.5. MANFAAT

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi tentang kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai dasar untuk pengembangan kegiatan pengolahan perikanan.

1.6. HIPOTESIS

Penelitian ini diduga bahwa lokasi yang berbeda akan berpengaruh terhadap kandungan gizi dan bau lumpur pada ikan bandeng.