

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat mudah didapatkan. Ikan merupakan salah satu kekayaan alam di Indonesia yang sangat melimpah, sebab ikan mudah berkembangbiak serta didukung oleh wilayah Indonesia yang dikelilingi oleh lautan. Pada tahun 2014 ikan yang dijual di tempat pelelangan ikan di sekitar Jawa Timur mencapai 93,50 ribu ton (BPS, 2015). Dengan melimpahnya ikan di Indonesia, seringkali banyak ikan yang terbuang begitu saja. Selain itu, ikan juga memiliki daya simpan yang sangat singkat sekitar 5-6 jam jika disimpan dalam suhu kamar. Namun ikan yang baru saja ditangkap oleh nelayan membutuhkan waktu yang tidak singkat untuk sampai kekonsumen. Apalagi ikan yang banyak dikonsumsi masyarakat. Maka dari itu, ikan yang sering dikonsumsi masyarakat sebaiknya memiliki daya simpan yang lebih lama.

Salah satu ikan yang sering dikonsumsi masyarakat adalah ikan teri (*Stolephorus sp.*) sebab ikan ini merupakan sumber protein hewani terbesar bagi rakyat Indonesia kalangan menengah kebawah. Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan ikan yang berukuran kecil yang mempunyai sebaran yang sangat luas serta merupakan sumber protein penting bagi masyarakat Indonesia. Ikan kecil ini biasanya memiliki ukuran 6-9 cm. Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan salah satu ikan favorit masyarakat Indonesia. Namun ada sembilan jenis ikan teri (*Stolephorus sp.*) yang terdapat di perairan Indonesia (Hutomo *et al*, 1987). Keberadaan ikan teri yang sangat melimpah serta kandungan protein yang tinggi menyebabkan ikan teri tidak dapat bertahan lama. Protein yang terkandung dalam ikan teri merupakan makanan utama bakteri pembusuk pada ikan. Selain itu ukuran ikan yang kecil lebih mudah diserang oleh bakteri pembusuk. Permasalahan inilah yang menjadi kendala bagi produsen ikan untuk menyalurkan ikan teri segar hingga ke tangan konsumen dalam keadaan masih layak dikonsumsi. Salah satu cara yang mudah dan murah dilakukan dengan penambahan bahan pengawet alami pada ikan teri tersebut.

Bahan alami yang terdapat dari alam, banyak yang terbuang tanpa dimanfaatkan, padahal banyak manfaat yang terkandung didalamnya. Salah satu

cara yang mampu dilakukan untuk memanfaatkan kekayaan alam adalah menggunakan bahan tersebut sebagai bahan pengawet alami pada makanan. Salah satu bahan alami yang sering dibuang adalah kulit buah manggis. Didalam kulit buah manggis terdapat zat antibakteri yang mampu membunuh bakteri gram negatif. Dalam kulit buah manggis terdapat senyawa antibakteri yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri. Senyawa antibakteri yang terdapat dalam kulit buah manggis antara lain adalah flavonoid, tanin, antosianin, saponin, dan alfa mangostin yang mampu berperan lebih besar sebagai antibakteri (Yunitasari, 2011). Kulit buah manggis inilah yang diharapkan menjadi bahan pengawet alami pada ikan teri (*Stolephorus sp.*) karena mampu menghambat maupun membunuh bakteri pada ikan teri (*Stolephorus sp.*).

1.2 Batasan Masalah

1. Penelitian ini hanya fokus pada analisis kadar air, nilai keasaman (pH), dan organoleptik ikan teri nasi setelah dilumuri/ditaburi dengan serbuk ekstrak kulit buah manggis dengan berbagai konsentrasi dan lama perendaman 10 menit, 20 menit, dan 30 menit.
2. Proses analisis hanya untuk mengetahui karakteristik awal pada ikan teri nasi setelah didiamkan beberapa waktu, tidak dilanjutkan pada analisis daya simpan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana pengaruh penambahan serbuk ekstrak kulit buah manggis terhadap kadar air, nilai keasaman (pH), dan organoleptik pada ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) ?
2. Bagaimana perbandingan nilai kadar air, nilai keasaman (pH), dan organoleptik ikan teri nasi yang telah ditambah serbuk ekstrak kulit buah manggis dengan ikan teri nasi yang masih segar ?

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan serbuk ekstrak kulit buah manggis terhadap kadar air, nilai keasaman (pH), dan organoleptik pada ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*).
2. Untuk mengetahui perbandingan nilai kadar air, nilai keasaman (pH), dan organoleptik ikan teri nasi yang telah ditambah serbuk ekstrak kulit buah manggis dengan ikan teri nasi yang masih segar.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Memiliki pengetahuan tentang bahaya yang terdapat dalam ikan teri (*Stolephorus sp.*).
2. Mengetahui kemampuan antibakteri pada kulit buah manggis.
3. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam memanfaatkan bahan alami sebagai pengawet alami pada makanan.