

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor perikanan memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar dan beragam sehingga berpeluang untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Salah satu bentuk pemanfaatan hasil perikanan tersebut adalah pengolahan menjadi produk pangan tradisional yang banyak dikonsumsi masyarakat seperti petis (Suwandi & Rohman, 2024). Petis Madura merupakan salah satu bahan pangan tradisional asli Madura yang memiliki rasa, aroma dan tekstur yang sangat khas. Petis Madura tentunya sudah terkenal diberbagai kalangan dan sangat disukai oleh masyarakat khususnya masyarakat Madura. Selain cita rasa dan unik petis Madura juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi jika diolah dengan baik. Petis Madura secara umum terbuat dari bahan dasar ikan laut baik dari ikan layang, ikan tongkol, udang dan lain-lain (Kholis *et al.*, 2023).

Pembuatan petis ikan layang, petis tongkol dan petis udang ini biasanya diproses dan diolah dengan cara yang sama yaitu dengan pencucian, penggilingan dan pemasakan yang disertai dengan bahan tambahan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan petis biasanya dari limbah cair atau air sisa dari pemindangan ikan ataupun bekas pembuatan terasi udang (Rohmah *et al.*, 2024). Namun penerapan aspek sanitasi dan higienis dalam proses produksi petis masing sering kurang diperhatikan. Kondisi tersebut dapat meningkatkan peluang terjadinya kontaminasi mikrobiologis yang berdampak pada keamanan dan ketahanan pada petis. Cita rasa dan khasnya menjadikannya pelengkap berbagai masakan khas Jawa Timur (Fatimah *et al.*, 2022).

Kandungan gizi dalam petis ikan sangat dipengaruhi oleh jenis bahan baku dan proses pengolahannya. Petis ikan memiliki kadar protein cukup tinggi yang berasal dari limbah ikan. Selain itu terdapat juga kandungan mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi yang cukup dominan karena sebagian besar berasal dari tulang dan jaringan ikan. Kandungan gizi petis ikan memberikan nilai tambah sebagai produk pangan dengan potensi gizi yang baik (Astuti, 2014). Selain faktor bahan baku dan teknik pengolahannya perubahan kandungan gizi pada petis ikan juga dapat dipicu oleh keberadaan mikroorganisme terutama kapang dan khamir. Kapang dan khamir sering ditemukan pada petis karena kandungan nutrisi tinggi, dengan genus umum seperti *Aspergillus*, *Penicillium*, dan khamir lain dapat mengontaminasi produk

Pembuatan petis dari limbah pemindangan ikan bisa menghasilkan produk yang sesuai standart pangan jika dilakukan dengan benar. Perlakuan yang benar dalam menghasilkan petis yang bagus dimulai dari pemilihan bahan baku ikan segar agar mutu tetap terjaga. Bahan baku yang tidak segar akan menurunkan cita rasa dan kualitas petis. Selain pelakuan yang benar perlu dilakukan identifikasi kandungan proksimat pada petis dan kandungan bakteri mutu pada petis. Pentingnya kandungan gizi dan karakterisasi mutu pada produk perikanan inilah yang melatarbelakangi kegiatan penelitian ini dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapakah kandungan proksimat pada produk petis yang dihasilkan dari limbah pemindangan ikan dengan penyimpanan waktu yang berbeda?
2. Berapakah jumlah Angka Lempeng Total bakteri dan Angka Kapang Khamir pada produk petis yang dihasilkan dari limbah pemindangan ikan dengan penyimpanan waktu yang berbeda?
3. Adakah pengaruh perlakuan penyimpanan waktu yang berbeda terhadap jumlah bakteri pada produk petis Madura?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu bahan baku petis limbah pemindangan ikan yang digunakan berasal dari Poklaksar Tuna Jaya. Komposisi bahan petis yang digunakan yaitu limbah hasil pemindangan ikan, gula dan penyedap rasa. Penelitian ini menggunakan 3 formula yang berbeda serta variasi waktu penyimpanannya.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kandungan proksimat pada produk petis yang dihasilkan dari limbah pemindangan ikan dengan penyimpanan waktu yang berbeda
2. Mengetahui Angka Lempeng Total bakteri dan Angka Kapang Khamir pada produk petis yang dihasilkan dari limbah pemindangan ikan dengan penyimpanan waktu yang berbeda
3. Menganalisis pengaruh perlakuan penyimpanan waktu yang berbeda terhadap jumlah bakteri pada produk petis Madura

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat karena dapat memberikan pemahaman mengenai kualitas gizi dan keamanan petis ikan layang yang sering dikonsumsi sehari-hari sehingga masyarakat lebih paham dalam memilih produk pangan yang aman. Hasil penelitian juga dapat menjadi pedoman dalam penyimpanan petis pada suhu tertentu agar kandungan gizi tetap terjaga dan pertumbuhan bakteri berbahaya dapat diminimalisir. Dengan demikian, masyarakat memperoleh produk olahan ikan yang tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga lebih higienis, aman, dan menyehatkan.

2. Manfaat bagi Akademisi

Penelitian ini dapat menambah wawasan mengenai pengaruh formula dan suhu penyimpanan terhadap kandungan gizi (proksimat) serta keberadaan bakteri mutu pada petis ikan layang, sehingga menambah pengetahuan di bidang pangan dan mikrobiologi. Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan acuan dalam pengembangan penelitian lanjutan yang berhubungan dengan keamanan dan kualitas produk olahan hasil perikanan tradisional. Selain itu, penelitian ini memperkuat dokumentasi ilmiah yang dapat digunakan mahasiswa maupun akademisi untuk penyusunan karya tulis ilmiah, skripsi, maupun publikasi di bidang perikanan, gizi, dan kesehatan pangan.

3. Manfaat bagi Stakeholder

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi bagi pelaku usaha, industri kecil menengah, maupun pemerintah dalam meningkatkan kualitas dan keamanan produk petis ikan. Adanya analisa kandungan gizi dan keamanan mikrobiologis, stakeholder dapat menjadikannya dasar dalam pengembangan produk petis yang lebih bernilai jual dan memenuhi standar pangan.