

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam (SDA), baik dari hasil laut, maupun hasil buminya. Berdasarkan pernyataan Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2017) diketahui bahwa Indonesia mempunyai luas wilayah total sebesar 7,81 juta km² dengan wilayah laut sebesar 3,25 juta km² dan 2,55 juta km² berupa Zona Ekonomi Eksklusif (D. A. A. Putri *et al.*, 2021). Indonesia adalah negara dengan tingkat pertumbuhan penduduk yang semakin tinggi dari tahun ke tahun. Hal ini menyebabkan tingkat kebutuhan akan konsumsi protein yang berasal dari ikan semakin meningkat. Salah satu komoditas perikanan yang sangat prospektif untuk dibudidayakan dalam skala industri maupun skala rumah tangga adalah ikan lele (*Clarias sp.*). Salah satu komoditas perikanan yang sangat prospektif untuk dibudidayakan dalam skala industri maupun skala rumah tangga adalah ikan lele (*Clarias sp.*).

Berdasarkan data Tahun 2019, dilihat dari PDB lapangan usaha, sektor ini memberikan kontribusi sebesar 13,45% (Jayani, 2020). PDB perikanan sendiri tumbuh dengan laju 5,81%, berada di atas rata-rata pertumbuhan PDB secara Nasional (KKP, 2020 dalam K. D. K. Putri, Darmawan, and Arisena, 2021). Dilihat dari kontribusi ekspor sektor perikanan dalam perekonomian nasional, kontribusi ekspor perikanan primer dan perikanan sekunder dalam pembentukan output, pendapatan masyarakat dan penyerapan tenaga kerja secara keseluruhan tergolong cukup besar (Yusuf and Tajerin, 2017).

Mengingat potensi laut Indonesia yang sangat luas dan sumber air tawar yang cukup banyak untuk dikembangkan. Berdasarkan data dari dinas Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) pada tahun 2020 tercatat bahwa produksi perikanan budidaya nasional sebanyak 5.955.212. ton, yang secara keseluruhan didominasi oleh perikanan budidaya air tawar seperti lele, nila, patin dan ikan mas. Ikan merupakan salah satu produk hasil laut yang mudah didapatkan di Indonesia. Selain itu, ikan termasuk kategori vertebrata atau hewan bertulang lunak. Tubuh ikan dilapisi oleh sisik atau kulit (Cahyo 2006). Umumnya ikan berbentuk torpedo pipih, selain itu ada juga yang berbentuk tidak teratur. Ikan mengandung protein yang

tinggi dan asam amino yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan. Ikan memiliki daging yang mudah dicerna. Jenis ikan mempengaruhi kandungan kimia dan nilai gizi yang terdapat pada ikan (Adawyah 2007).

Ikan lele merupakan salah satu ikan jenis air tawar yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Kemampuan untuk beradaptasi terhadap lingkungan dan mampu bertahan dari serangan penyakit membuat ikan lele digemari oleh masyarakat. Ikan lele memiliki daya serap pasar yang cukup tinggi, gizi yang cukup dan pemeliharaan yang relative mudah. Perkembangan pesat kegiatan budidaya ikan lele di tanah air tidak lepas dari penerimaan masyarakat secara luas terhadap jenis ikan lele (Fauzi 2013). Seiring dengan perkembangan zaman ketersediaan ikan lele dalam jumlah yang sangat melimpah baik yang telah diolah dalam berbagai bentuk produk pangan maupun yang masih dalam bentuk daging segar. Daging ikan lele bisa dijadikan olahan bakso ikan, lalapan lele dan sempul lele (Ridwan *et al* 2015).

Penurunan kualitas akan sangat cepat terjadi apabila tidak segera dilakukan penanganan pasca tangkap secara benar, kandungan protein dan lemak yang ada pada daging ikan dapat memicu aktifitas berbagai enzim dan bakteri pada ikan yang bisa menyebabkan kebusukan, selain itu suhu juga mempengaruhi penurunan kualitas pada daging ikan (Munandar *et al* 2009). Daging ikan akan lebih cepat rusak pada suhu kamar. Fase *rigor mortis* adalah fase dimana daging ikan segar namun kondisi tubuhnya secara bertahap berubah menjadi kaku.

Teknik penangan ikan sebagai usaha untuk menjaga kualitas kesegaran ikan yaitu menerapkan suhu rendah atau penyimpanan beku. Sehingga untuk mengurangi efek ketergantungan terhadap penggunaan mesin pendingin dapat dilakukan metode *Edible Coating* dengan penambahan senyawa antimikroba yang berbahan dasar alami sehingga aman untuk digunakan untuk menjaga kesegaran kualitas ikan. *Edible Coating* sebagai bahan kemasan berungsi mempertahankan mutu makanan, keamanan produk, dan umur simpan produk pangan lebih baik (Wahyu 2008).

Kerusakan daging ikan sangat berpotensi menurunkan kualitas produk hal ini disebabkan oleh suhu dan terbatasnya pendingin terutama daerah pedalaman. Selain itu penanganan dengan metode beku memerlukan tenaga ekstra (Ariyanti *et al* 2007).

Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada ikan lele segar untuk memberikan kemudahan dan jalan alternatif sehingga mengurangi penggunaan bahan kimia berbahaya pada masyarakat sehingga mempertahankan kualitas ikan lele dengan judul penelitian “*Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Lele (Clariide)*”.

1.2. Rumusan Masalah

- Bagaimana pengaruh penambahan minyak atsiri kemangi pada pembuatan *Edible Coating* berbasis *carrageenan*, terhadap kualitas fisik, kimia dan daya simpan *Fillet* ikan lele segar?

1.3. Tujuan

- Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *Xanthan gum* dan minyak kemangi pada karakteristik filet ikan lele segar yang dilapisi *Edible Coating*. Hasil dari penelitian ini dapat di aplikasikan guna memperpanjang masa simpan filet ikan lele dan jalan alternatif sehingga mengurangi penggunaan bahan kimia berbahaya pada masyarakat.

1.4. Manfaat

- Mencegah penurunan kualitas ikan *Fillet* paska panen
- Mempertahankan nilai ekonomi *Fillet* ikan lele segar