

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai keanekaragaman jenis ikan yang meliputi sekitar 8.500 jenis dari sekitar 20.000 jenis ikan yang ada pada di dunia (Nugroho *et al.*, 2012). Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, mudah didapat serta dengan harga yang yang murah (Adel *et.*,al 2014). Suatu potensi perikanan budidaya yang secara nasional dapat diperkirakan 15,59 juta hektar (Ha) pada air tawar 2,23 juta ha, air payau 1,22 juta Ha, dan budidaya laut 12,14 juta. Pada potensi didalam pemanfaatan hingga saat ini pada masing-masing baru 10,1% untuk budidaya pada air tawar, 40% pada potensi budidaya air payau dan sedangkan pada budidaya laut 0,01% (Ikhsan *et al.*,2016).

Potensi ikan belanak merupakan salah satu penunjang untuk pendapatan ekonomi masyarakat yang berada sekitar wilayah tersebut. Penangkapan ikan belanak pada saat ini masih terus berlangsung. Suatu keberadaan potensi ikan belanak di alam yang begitu penting pada suatu rantai makanan yakni sebagai pemakan plankton dan distritusi (Khairul & Mahdalena, 2021). Dalam suatu aspek potensi pada ikan belanak sangat penting dikaji dengan salah satunya adalah pola pertumbuhan ikannya, sebagaimana dapat dijadikan sebagai dasar pengolahan pada ikan belanak.

Pengolahan tradisional seperti pengeringan, penggaraman, pemindangan, terasi, peda, kecap asin, dan olahan pengasapan, yang pada umumnya dilakukan pengolah dalam skala menengah atau skala rumah tangga. Suatu roses pengolahan tradisional adalah suatu kemampuan dalam pengetahuan rendah dengan keterampilan yang diperoleh dengan secara turun temurun dalam tingkat sanitasi dan hogenis rendah, sesuai dengan keadaan lingkungan disekitarnya. Suatu pengolahan pada ikan secara tradisional dengan peralatan yang sangat sederhana dan dalam pemasaran suatu produk olahan yang hanya terbatas pada pasaran lokal (Direktur Jendral Perikanan Tangkap, 2001).

Ikan belanak pada proses pengeringan ini dapat mengeluarkan kandungan air sehingga dapat memperlambat kerusakan pada ikan belanak. Pengeringan pada ikan juga mempunyai daya simpan yang cukup lama, karena pada

kandungan airnya sudah berkurang dengan adanya proses pengeringan. Pengeringan ikan dengan proses penambahan konsentrasi tidak akan mempengaruhi mutu pada ikan asin yang akan dikeringkan (Hasanah *et al.*, 2021). Ikan merupakan salah satu organisme akuatik yang rentan terhadap perubahan lingkungan terutama yang diakibatkan oleh aktivitas manusia baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Setiap jenis ikan agar bisa hidup dan dapat berkembang biak dengan baik harus dapat menyesuaikan diri dengan kondisi lingkungan ikan (Connel, 1987).

Ikan belanak adalah jenis ikan yang banyak dijumpai diperaian laut tropis maupun laut subtropis yang bentuknya hampir menyerupai bandeng. Secara umum bentuknya memanjang dan agak langsing dan gepeng. Sirip punggung pada ikan belanak terdiri dari satu jari-jari keras dan memiliki delapan jari-jari lemah. Sirip dubur pada ikan belanak yaitu berwarna putih kotor terdiri dari satu jari-jari keras dan sembilan jari-jari lemah. Bibir pada ikan belanak bagian atas lebih tebal dari pada ikan bagian bawah, ini berguna untuk mencari makanan di dasar atau organisme yang terbenam dalam lumpur (Kriswanto dan Sunyoto, 1986). Ikan belanak merupakan ikan yang memiliki spesies ikan eurihalin yang tersebar di daerah tropis maupun di daerah sub tropis (Allen, 2000; Murdy *et al.*, 1997 dalam Bichy, 2004).

Hidayati (2002) menyatakan bahwa dalam penggunaan kunyit dan ketumbar dalam pengolahan makanan dapat menghambat atau memperlambat proses kerusakan pada makanan. Terdapat beberapa peneliti membuktikan bahwasanya senyawa aktif yang ada didalam, rimpang kunyit mampu menghambat adanya pertumbuhan jamur, virus, dan bakteri baik pada gram positif maupun bakteri gram negatif, seperti *E. Coli* dan *Stapbylococcus aererus*. Kunyit memiliki kandungan aktif yang berupa kurkuminoid yang termasuk kurkumin, desmetoksikurkuin, bisdesmetoksi kurkumin, resin, minyak astiri termasuk α dan β tumeron, autemeron.

Ikhsan *et al.*, (2016) menyatakan bahwa ikan merupakan jenis yang mudah mengalami kerusakan ataupun pembusukan dan juga dapat menurunkan mutu pada ikan yang dikarenakan pada daging ikan mengandung kadar air yang sangat tinggi dengan pH dan netral, tekstur yang lunak dan memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Sehingga menjadi medium yang sangat baik untuk suatu pertumbuhan bakteri..

Pengeringan pada suatu pengolahan dapat mengeluarkan dan menghilangkan kadar air dengan menggunakan metode panas sinar matahari. Kandungan air pada olahan ikan akan turun hingga sampai batas mikroorganisme, aktivitas enzim yang dapat menimbulkan pembusukan dan juga akan terhenti dan bahan yang akan dikeringkan dapat memiliki masa simpan yang cukup lama. (Wulandari *et al.*, 2021).

Pengeringan ikan belanak dengan tambahan kunyit dan ketumbar secara bersamaan belum pernah diteliti sehingga dalam pengeringan ini perlu diteliti. Raditio *et al.*, (2014) menyatakan dalam pengolahan dan pengeringan pada ikan belanak dengan penambahan ketumbar dengan menambahkan perlakuan ketumbar sebanyak 3%. Pengolahan dan pengeringan pada ikan belanak dengan penambahan kunyit dengan perlakuan sebanyak 10%.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh penambahan kunyit dan ketumbar pada pengeringan ikan belanak (*Mugil cephalus*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan kunyit dan ketumbar terhadap karakteristik mutu fisika dan kimia pengeringan ikan belanak (*Mugil cephalus*).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat pada penelitian ini memberikan informasi tentang pengaruh formulasi penambahan kunyit dan ketumbar pada pengeringan ikan belanak (*Mugil cephalus*) secara tradisional.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini mempunyai batasan dalam melakukan penelitian yaitu untuk melakukan proses formulasi kunyit dan ketumbar pada pengolahan ikan. Ikan yang digunakan dalam penelitian yaitu ikan belanak (*Mugil cephalus*). Pengeringan pada ikan belanak yang dilakukan secara tradisional.