

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan mempunyai potensi sumber daya perikanan yang cukup besar. Dengan potensi perikanan yang cukup besar itu, maka ikan menjadi salah satu sumber protein hewani yang cukup penting. Namun karena sifat hasil perikanan yang cepat mengalami kebusukan dan tidak semua masyarakat Indonesia dapat mengkonsumsi ikan segar, maka perlu adanya penanganan dan pengolahan lebih lanjut dari hasil perikanan agar tidak mudah membusuk atau rusak.

Pemindangan ikan merupakan salah satu dari industri pengolahan ikan tradisional di Indonesia yang cukup potensial. Usaha pemindangan ikan berkembang dengan pesat meski minim dukungan teknologi, yang menjadi permasalahan dalam usaha pemindangan ikan adalah daya awet ikan pindang pada umumnya relatif rendah, yaitu berkisar 1-2 hari. Hal ini disebabkan karena ikan pindang tidak dikemas dalam wadah yang bersih dan kedap udara sehingga mudah mengalami penurunan mutu. Menanggulangi permasalahan tersebut beberapa bahan tambahan yang tidak diijinkan dalam pengolahan pangan telah biasa dipergunakan masyarakat seperti tawas, formalin dan hidrogen peroksida serta dosis penggunaan tanpa aturan hanya berdasarkan pengalaman.

Banyak cara yang aman untuk memperbaiki kenampakan ikan pindang atau memperpanjang daya simpan ikan pindang tanpa mengesampingkan aspek keamanan kesehatan konsumen. Salah satunya menggunakan kalium sorbat/potassium sorbat.

Kalium sorbat adalah suatu garam asam sorbat dapat dibuat dari proses netralisasi kalium hidroksida dengan asam sorbat yang merupakan suatu asam karboksilat tak jenuh ini memiliki sifat mencegah pertumbuhan bakteri, mikroba dan jamur. Kalium sorbat tergolong pada ADI (*Acceptable Daily Intake*) yaitu jenis pengawet yang diijinkan namun selalu ditetapkan batas penggunaan hariannya (*Daily Intake*) guna melindungi kesehatan konsumen. Adapun batas

maksimum penggunaan kalium sorbat ini adalah 0-25 mg/Kg berat badan (BPOM RI, 2013).

Oleh karena itu, dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat mengetahui kisaran konsentrasi penggunaan kalium sorbat dan pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat kimia dan mikrobiologi pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan kalium sorbat terhadap sifat kimia dan mikrobiologi pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*)?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat kimia dan sifat mikrobiologi pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*)?
3. Berapa kisaran konsentrasi penggunaan kalium sorbat pada pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penggunaan kalium sorbat terhadap sifat kimia dan mikrobiologi pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*).
2. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat kimia dan sifat mikrobiologi pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*).
3. Menetapkan kisaran konsentrasi penggunaan kalium sorbat pada pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penggunaan kalium sorbat terhadap sifat kimia dan mikrobiologi pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*).
2. Memberikan informasi tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat kimia dan sifat mikrobiologi pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*).
3. Memberikan informasi tentang kisaran konsentrasi penggunaan kalium sorbat pada pindang ikan kembung (*Rastrelliger sp*).