

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara bahari yang memiliki sumberdaya perairan yang melimpah dan sebagian besar masyarakatnya bekerja dibidang perikanan. Ikan merupakan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang tinggi. Kandungan gizi pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin-vitamin, mineral, karbohidrat, serta kadar air. Proses pendistribusian dan pengolahannya, ikan merupakan suatu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan yang disebabkan oleh bakteri dan mikroorganisme. Hal ini dapat terjadi karena susunan (komposisi) ikan seperti kandungan air yang tinggi dan kondisi lingkungan yang memungkinkan sebagai tempat pertumbuhan mikroba pembusuk. Kondisi lingkungan tersebut meliputi suhu, pH, oksigen, kadar air, waktu simpan dan kondisi kebersihan sarana dan prasarana.

Komposisi ikan segar per seratus gram antara lain terdiri dari komponen kandungan air (76,00 %), protein (17,00), lemak (4,50) dan mineral dan vitamin (2,52 - 4,50). Faktor utama yang berperan dalam pembusukan adalah Ikan mempunyai tekstur yang lunak, kandungan kadar air yang tinggi, kadar protein yang cukup tinggi sehingga terjadi proses degradasi protein serta tingginya jumlah bakteri yang terkandung di dalam perut ikan Harisna (2010) *dalam* Pasaraeng dkk (2013).

Moedjiharto (2004) *dalam* Mukhlisoh (2010) menyatakan bahwa aktifitas bakteri merupakan faktor yang amat penting sebagai penyebab menurunnya kualitas ikan bahkan dapat menyebabkan hilangnya mutu ikan. Segera setelah ikan mati terjadi perubahan-perubahan mutu yang mengarah pada kebusukan yang disebabkan oleh aktivitas enzim, biokimia, fisik dan mikrobiologi. Diperlukan suatu cara untuk mempertahankan mutu ikan. Salah satunya adalah dengan cara pengawetan. Pengawetan yang biasa dilakukan cukup beragam mulai penggunaan pendingin, radiasi, formalin dan bahan alami.

Belimbing wuluh dapat di jadikan bahan pengawet alami untuk menjaga kesegaran ikan. Herlih (1993), mengatakan buah belimbing wuluh mengandung senyawa oksalat, minyak menguap, fenol, flavonoid dan pektin . Flavonoid diduga merupakan senyawa aktif antibakteri yang terkandung dalam buah belimbing wuluh (Zakaria *et al.*, dalam Oktori *dkk* (Tanpa tahun).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang pemanfaatan sari belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) dalam mempertahankan kualitas kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan, maka perlu dilakukan penelitian tentang pemanfaatan sari belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) dalam mempertahankan kualitas kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Apakah sari belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) dapat mempertahankan kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) ?
2. Berapakah besar konsentrasi sari belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) dan lama waktu yang dibutuhkan agar kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dapat terjaga dengan baik ?

1.3 Tujuan

Sesuai dengan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh sari belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) dalam mempertahankan kesegaran ikan nila (*Oreochromis niloticus*).
2. Mengetahui berapa lama waktu penyimpanan ikan kembung (*Oreochromis niloticus*) dengan menggunakan sari belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang dicapai, maka penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat bagi masyarakat khususnya yang bekerja dibidang perikanan sebagai informasi yang dapat membangun, meningkatkan, dan mempertahankan kualitas ikan yang akan di pasarkan dan juga bagi referensi untuk penelitian selanjutnya.