

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dan tiga perempat wilayahnya berupa laut. Tak heran jika potensi perikanan Indonesia melimpah hingga mencapai 6,4 juta ton per tahun atau sekitar 7% total potensi lestari ikan laut dunia. Salah satu jenis ikan laut dengan volume produksi 15.702 ton per tahunnya di Jawa Timur yaitu ikan tongkol (KKP, 2020). Ikan tongkol adalah spesies dari genus *Euthynnus* dengan nama ilmiah *Euthynnus affinis*. Angka konsumsi ikan pada tahun 2019 di Indonesia khususnya Provinsi Jawa Timur mencapai 41,44% yang menandakan terjadinya peningkatan dari tahun sebelumnya. Salah satu jenis ikan laut yang sering dikonsumsi masyarakat adalah ikan tongkol karena hasil tangkapan yang melimpah dan harga yang terjangkau.

Ikan tongkol hidup di laut tropis dan subtropis zona pelagik yaitu tidak terlalu dekat dengan dasar laut dalam gerombolan yang sangat besar. Indonesia berpeluang untuk meningkatkan potensi perikanan dengan mengeksplor ikan tongkol, cakalang, tuna karena per tahunnya mencapai 91.405.337 kg (KKP, 2020). Ikan tongkol memiliki ukuran sedang berbentuk memanjang layaknya torpedo dan terdapat dua sirip punggung yang berpisah. Tubuhnya berwarna putih keperakan serta biru gelap di bagian punggung (Oktaviani, 2008 dalam Kurniawati, 2014). Ikan tongkol mengandung senyawa kimia berupa protein, lemak, karbohidrat, vitamin A, vitamin B1, Vitamin B2 dan sebagainya (DKPI, 2018).

Ikan tongkol merupakan komoditi yang cepat mengalami penurunan mutu dengan kata lain mudah membusuk karena tingkat protein dan air yang tinggi memudahkan bakteri pembusuk tumbuh (Nabila, 2017). Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan ikan tongkol yaitu dengan proses pengalengan. Pengalengan merupakan salah satu cara mengawetkan makanan melalui proses pengolahan yang dikemas secara hermetis atau menggunakan penutup yang sangat

rapat, kedap air, kedap udara sehingga meminimalisir kerusakan oksidasi maupun perubahan cita rasa kemudian disterilkan (Muntikah dan Razak, 2017).

Umur simpan atau *shelf life* sangat penting untuk makanan dalam kaleng. Hal ini dikarenakan umur simpan menjadi informasi bagi konsumen. Umur simpan berkaitan dengan keamanan produk serta jaminan mutu produk agar tidak membahayakan kesehatan konsumen. Penentuan umur simpan produk sudah ditetapkan oleh Codex Alimentarius Commission (CAC) tahun 1985 tentang *Food Labelling Regulation*. Di Indonesia penentuan umur simpan telah diatur dalam UU Pangan No.7 Tahun 1996 dan PP No.69 Tahun 1999.

Selama ini ikan tongkol bumbu bali banyak dinikmati masyarakat Indonesia tetapi produk tersebut tidak memiliki umur simpan yang lama. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan dari produk tersebut yaitu dengan pengalengan. Maka dari itu, produk ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng diharapkan dapat menjadi salah satu produk TEFA Fish Canning Polije.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, didapatkan rumusan masalah berikut:

- a. Bagaimana cara mengetahui umur simpan produk ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng?
- b. Bagaimana cara menghitung umur simpan produk ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng menggunakan model Arrhenius?
- c. Bagaimana lama umur simpan produk ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui metode penentuan umur simpan produk ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng
- b. Mengetahui cara menghitung umur simpan produk ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng menggunakan model Arrhenius.
- c. Mengetahui berapa lama umur simpan produk ikan tongkol bumbu bali dalam.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Dapat memberikan kontribusi secara teoritis dalam bidang pengolahan dan pengawetan makanan.
- b. Dapat menjadikan informasi tentang produksi produk ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng.
- c. Dapat menjadikan informasi dalam mengembangkan produk di TEFA Fish Canning Politeknik Negeri Jember.