

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi hasil laut Indonesia, khususnya perikanan diperkirakan mencapai 6,7 juta ton per tahun terdiri dari 4,4 juta ton di perairan Nusantara dan 2,3 juta ton di Zona Ekonomi Eksekutif Indonesia (ZEEI). Produksi perikanan tangkap dari penangkapan ikan dilaut dan diperairan umum pada tahun 2006 sekitar 4.468.010 ton (Ditjen Perikanan Tangkap, 2007 *dalam* Irianto dan Soesilo, 2008). Sedangkan produksi perikanan budidaya pada tahun 2006 mencapai 2.625.800 ton. (Ditjen perikanan Budidaya, 2007 *dalam* Irianto dan Soesilo, 2008). Potensi perikanan tangkap di Jawa Timur pada tahun 2012 meliputi Ikan Cakalang dan Ikan Tongkol 53.765 ton, Udang 8.501 ton, Ikan Tuna 6.869 ton, Rumput Laut 30 ton, Perikanan laut lainnya 298.765 ton (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2012).

Ikan Tongkol merupakan ikan dengan nilai ekonomis tinggi, memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 26,2 mg/100g dan kaya akan kandungan asam lemak omega-3 (Milo, dkk. 2013). Ikan memiliki efek yang baik bagi kesehatan, dagingnya relatif lunak, dan mudah diolah serta harganya murah. Akan tetapi dengan kandungan air dan protein yang tinggi dengan kondisi pH mendekati netral, ikan juga menjadi media yang sangat baik bagi pertumbuhan bakteri pembusuk, sehingga ikan menjadi mudah rusak. Dengan kelemahan tersebut telah dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran hasil ikan bahkan menimbulkan kerugian besar, terutama pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu kebanyakan nelayan atau pengolah ikan mengolahnya menjadi pindang.

Pindang merupakan produk olahan ikan yang dihasilkan dari proses pemindangan (pengawetan ikan) dengan menggabungkan proses penggaraman dan perebusan. Garam digunakan untuk menarik air dari daging ikan sehingga kadar air berkurang. Kadar air yang semakin berkurang membuat proses pembusukan terhambat. Proses pembusukan secara enzimatis oleh enzim autolisis dan jasad renik

yang terdapat pada ikan menguraikan senyawa kimia pada jaringan tubuh ikan, sehingga ikan mudah rusak jika tidak cepat diolah.

Daya awet pindang berkisar 1-2 hari, hal ini disebabkan karena walaupun pengolahan pindang telah dilakukan dengan pemanasan dan menggunakan garam tetapi a_w yang terkandung masih tinggi, tidak dikemas dalam wadah yang bersih, kedap air dan udara, sehingga mudah mengalami penurunan mutu dan mudah rusak. Penyebab rendahnya mutu simpan pindang yaitu kondisi masyarakat atau para pengrajin memindang ikan dengan tidak memperhatikan higiene dan sanitasi. Misalnya, penggunaan alat, air dan tempat produksi yang tidak steril. Daya awet yang rendah dan sanitasi yang buruk akan mengakibatkan terbentuknya senyawa-senyawa yang tidak dikehendaki yang dapat mengganggu kesehatan dan bahkan dapat mengakibatkan keracunan. Dengan demikian perlu dilakukan upaya lain misalnya dengan melakukan perlakuan seperti pengeringan pindang yang dikemas vakum.

Pengeringan pindang tongkol berarti menghilangkan kandungan air dari bagian dalam pindang ke permukaan menggunakan energi panas. Turunnya kadar air bahan akibat pengeringan akan menurunkan a_w (aktivitas air) sehingga menekan pertumbuhan mikroba. Oleh karena itu pindang dapat disimpan lama. Permasalahannya yaitu, belum diketahui suhu dan waktu pengeringan untuk mencapai kadar air tertentu yang dapat meningkatkan mutu pindang selama penyimpanan. Pengemasan vakum diharapkan mampu melindungi pindang dari kontaminasi luar, menekan terjadinya penurunan mutu, dan mencegah kerusakan pindang selama penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Perlu diketahui pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap mutu pindang tongkol.

2. Perlu diketahui suhu dan waktu pengeringan yang optimal terhadap mutu pindang tongkol
3. Perlu diketahui mutu pindang tongkol kering dikemas vakum selama penyimpanan

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap mutu pindang tongkol
2. Menentukan suhu dan waktu pengeringan yang optimal terhadap mutu pindang tongkol
3. Mengetahui mutu pindang tongkol kering dikemas vakum selama penyimpanan

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan, manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

1. Menghasilkan pindang tongkol yang dapat disimpan lama
2. Menghasilkan pindang tongkol yang dapat dipasarkan lebih luas