

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Di Indonesia, perikanan lemuru telah menjadi komoditas utama terbesar setelah tuna dan udang. Penyebaran wilayah penangkapan yang cukup luas, menyebabkan ikan lemuru telah banyak dimanfaatkan oleh nelayan seluruh Indonesia, selain sebagai ikan konsumsi juga dijadikan umpan hidup bagi usaha perikanan tuna/cakalang. Namun, pusat lemuru yang telah memiliki industri terbesar di Indonesia berada di wilayah perairan selat Bali. Hingga saat ini, di sekitar perairan pantai kabupaten Banyuwangi (Jawa Timur) dan kabupaten Jembrana (Bali) banyak ditemukan armada penangkapan tradisional dan modern yang beroperasi memanfaatkan ikan lemuru sebagai ikan tangkapan untuk dikonsumsi (Nugraha dkk., 2018).

Ikan lemuru adalah jenis ikan yang banyak ditemukan di perairan Indonesia, di antaranya adalah *Sardienella longiceps* yang banyak ditemukan di Selat Bali. Di Pulau Jawa ikan lemuru banyak didaratkan di Muncar, Banyuwangi. Kecamatan Muncar merupakan satu-satunya kecamatan yang memiliki pelabuhan ikan terbesar di Banyuwangi bahkan di Jawa Timur, sebagai penghasil ikan terbanyak (Widianto & Utomo, 2017).

Ikan banyak mengandung unsur organik dan anorganik yang bermanfaat bagi manusia. Namun, ikan juga mengalami proses pembusukan dengan cepat setelah ditangkap dan mati. Ikan perlu ditangani dengan baik untuk menjaga kondisi yang layak untuk konsumsi masyarakat. Ikan yang tidak diawetkan hanya dapat dimakan dalam waktu satu hari setelah ditangkap (Naiu dkk., 2018).

Ikan digunakan sebagai bahan baku dalam industri perikanan untuk produksi makanan olahan seperti ikan kaleng, ikan asap, atau produk-produk laut lainnya. Selain itu, beberapa spesies ikan juga dimanfaatkan dalam produksi minyak ikan, kosmetik, atau suplemen nutrisi. Salah satunya ikan dimanfaatkan sebagai produksi makanan olahan ikan kaleng atau yang sering disebut sarden. Sarden sendiri adalah produk yang dikemas dalam kaleng dan mengalami proses sterilisasi komersial berisi minimum dua potong ikan sarden,

mengandung hanya satu spesies setiap kaleng dengan menggunakan media air, minyak, air garam atau media lain dengan atau tanpa bahan pangan lainnya (Maghfiroh dkk., 2023).

Mutu bahan baku ikan sarden mengacu pada SNI 2729:2021 secara sensori ikan segar harus mempunyai karakteristik kesegaran dengan kenampakan mata cembung, insang berwarna merah, cemerlang spesifik jenis, memiliki warna spesifik jenis dan cerah, memiliki bau segar dan tekstur ikan yang kompak, padat, dan elastis. Ikan juga harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan kemunduran mutu bebas dari tanda dekomposisi serta tidak membahayakan kesehatan (Chotimah dkk., 2023). Kadar histamin ikan segar juga tidak lebih dari 100 mg/kg. Adapun syarat mutu dan keamanan produk sarden sendiri mengacu pada SNI 8222:2022 (Istirokhah, 2023).

Penelitian terdahulu yang mengukur menggunakan minimal parameter mutu ikan kaleng di PT. Sarana Tani Pratama. Kualitas bahan baku ikan segar yang diterima harus sesuai dengan SNI 2729:2021. Pengujian sensori untuk perbandingan produk jadi yang dilakukan yaitu menggunakan 4 sampel dengan jenis produk yang berbeda. Panelis yang melakukan pengujian sensori sebanyak 20 panelis. Parameter aroma pada sampel 2 didapatkan hasil tertinggi yaitu $7,9 \pm 1,21$. Parameter rasa pada sampel 4 didapatkan hasil tertinggi yaitu $7,7 \pm 1,17$. Parameter tekstur pada sampel 2 didapatkan hasil tertinggi yaitu $8,1 \pm 1,02$. Kualitas produk yang dihasilkan harus sesuai dengan SNI 8222:2022 (Istirokhah, 2023).

Berdasarkan latar belakang diatas maka akan dilakukan analisis mutu ikan kaleng lemuru yang diproduksi di PT SYS. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu ikan kaleng yang diproduksi di PT SYS. Penelitian ini akan fokus pada bagaimana mutu ikan kaleng lemuru yang diproduksi oleh PT SYS. Penelitian ini juga akan mencoba untuk membandingkan dengan persyaratan mutu yang ada di SNI. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat sebagai sumber informasi tentang bagaimana mutu ikan kaleng yang diproduksi di PT. SYS.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah Bagaimana mutu ikan kaleng lemuru yang diproduksi di PT. SYS?

1.3 TUJUAN

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui mutu ikan kaleng lemuru yang diproduksi di PT. SYS dalam upaya peningkatan keamanan pangan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis dan mengidentifikasi produk ikan kaleng lemuru yang diproduksi di PT. SYS untuk kemudian dibandingkan dengan persyaratan SNI.
2. Upaya peningkatan keamanan pangan di Kabupaten Banyuwangi.

1.4 MANFAAT

1.4.1 Manfaat Penelitian

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai mutu ikan kaleng lemuru yang diproduksi di PT. SYS.

1.4.2 Manfaat Praktis

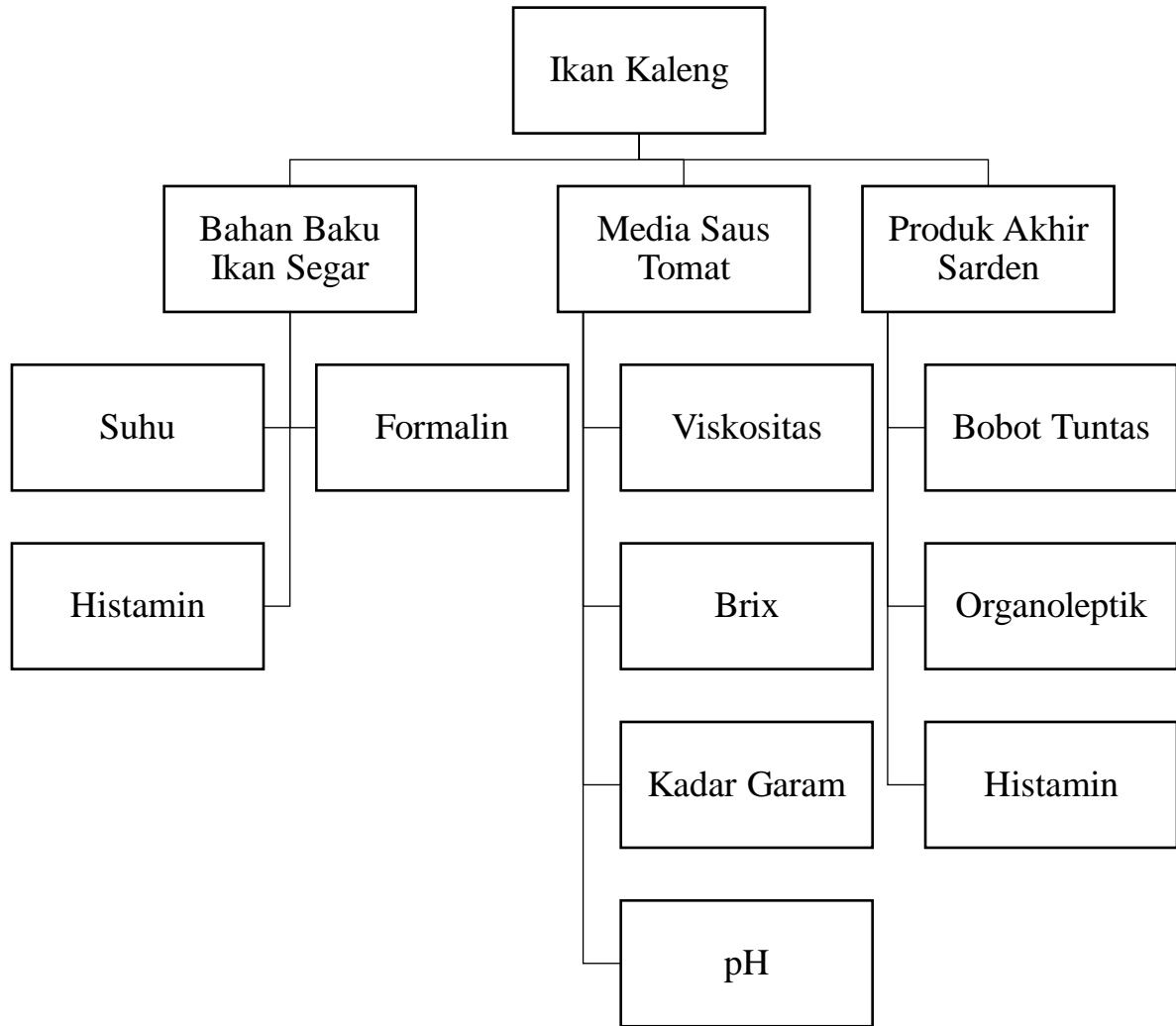
1. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber untuk sebagai sumber informasi dan pengetahuan mahasiswa program studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

2. Bagi Peneliti

Memperdalam pengetahuan mengenai bidang diteliti, mengetahui hasil penelitian yang berhubungan dan yang sudah pernah dilaksanakan, mengetahui perkembangan ilmu pada bidang analisis farmasi dan makanan.

1.4 KERANGKA KONSEP



Keterangan:

————— = Diteliti

----- = Tidak diteliti