

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan komoditi yang cepat busuk, sehingga penanganan ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) segar merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan karena dapat mempengaruhi mutu ikan sebagai bahan mentah untuk proses lebih lanjut (Afrianto dan Liviawaty, 1989 dalam Manggaprouw *dkk*, 2014 ). Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan, terlihat bahwa perkembangan yang terjadi di lokasi tempat pelelangan ikan selalu dikunjungi oleh masyarakat perhari. Jenis ikan yang dipajang yaitu ikan tongkol dengan kualitasnya yang berbeda-beda. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah (Margono *et al.*, 2000). Hasil perikanan merupakan komoditas yang mudah mengalami kemunduran mutu dan proses pembusukan, sehingga perlu penanganan yang cepat, tepat dan benar untuk menjaga kualitasnya.

Mutu kesegaran ikan tongkol dapat ditentukan melalui perubahan warna dan bau pada insang (Macagnano *et al.* 2005). Insang ikan merupakan organ pernapasan berwarna merah pada ikan. Insang berfungsi sebagai tempat pertukaran gas, regulasi ion dan ekskresi nitrogen. Pertukaran gas pada ikan yang telah mati dapat mempengaruhi penurunan warna pada insang seiring dengan lamanya waktu penyimpanan. Kondisi ini erat kaitannya dengan mutu ikan segar semakin tinggi perubahan secara fisik, kimia, mikrobiologi pada tubuh ikan maka semakin kompleks perubahan yang terjadi dan mengakibatkan penurunan terhadap tingkat kesegaran ikan tersebut (FAO, 2014). Cara menghambat mutu

ikan secara baik dan selama mungkin dapat dilakukan dengan menghentikan kegiatan enzim dan mikroorganisme yang terdapat pada tubuh ikan dan menghindari terjadinya kontaminasi. Penentuan kadar TVB dan Histamin merupakan metode uji kesegaran kimia atau metode pengukuran hasil uji bakteri pada saat ikan mati setelah hampir melewati fase rigor mortis akan memasuki fase autolysis dimana proses kerja enzim pada tubuh ikan aktif dalam merombak senyawa-senyawa yang kompleks menjadi senyawa-senyawa sederhana (Suwetja, 2006).

Salah satu lokasi PPI segar di Kota Kupang terletak di Kelurahan Fatubesi Kecamatan Kota Lama merupakan lokasi pangkalan ikan segar yang sering dikunjungi oleh konsumen di Kota Kupang. Sesuai dengan observasi yang dilakukan menunjukan bahwa ikan yang dijual merupakan ikan yang masih segar yang dijual setiap hari. Adapun jenis ikan segar yang dijual terdiri dari ikan pelagis dan ikan demersal. Ikan yang dominan atau yang paling banyak dijual di Pangkalan Pendaratan Ikan Kelurahan Fatubesi Kecamatan Kota Lama adalah ikan tongkol yang diambil dari nelayan di Kota Kupang. Teknik penanganan yang diterapkan pada ikan segar yang dijual dan baru didaratkan ditempat pemajangan ikan dilakukan penyiraman dengan air es sehingga kemungkinan tingkat kesegaran ikan yang dijual atau dipajang berbeda-beda.

Penelitian yang dilakukan oleh Manggaprouw *dkk* (2014). Nilai rata-rata TVB-N ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang terendah adalah (11,2 mg N/100 g sampel) pada pengambilan ikan tongkol jam 06.00–07.00 pagi sedangkan nilai rerata (14 mg-N/100 g sampel). Nilai rerata terendah pada pengambilan ikan Tongkol pada jam 12.00–13.00 siang adalah (11,2 mg N/100 g sampel)

sedangkan nilai rerata TVB-N yang tertinggi adalah (14 mg-N/100 g sampel). Nilai rerata TVB-N yang terendah pada jam 16.00–17.00 sore (22,4 mg N/100 g sampel) sedangkan nilai rerata yang tertinggi adalah (28 mg N/100 gr sampel). Nilai rata-rata TVB-N, ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar di pasar bahu masih layak dikonsumsi sampai pada pengambilan sampel jam 16.00–17.00 sore dari ketiga pedagang, karena nilai batas kesegaran masih di bawah batas yaitu 11,2–22,4. Hal ini ditunjang oleh nilai organoleptik yang masih baik.

Berdasarkan informasi-informasi yang penulis kumpulkan sudah terdapat penelitian kajian mutu ikan tongkol segar dengan pengujian organoleptik, total volatile base, dan pH (Manggaprouw *dkk*, 2014). Oleh karena itu informasi yang penulis kumpulkan dari penelitian terdahulu belum ada penelitian tentang ikan tongkol segar dengan pengujian TVB-N dan histamin. Maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Mutu Ikan Tongkol Segar yang Dijual di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba Kota Kupang”**.

## **2.1 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari latar belakang di atas yaitu: Bagaimana karakteristik mutu ikan tongkol segar yang dijual pada Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba Kota Kupang berdasarkan uji organoleptik (mata, insang, lendir permukaan badan, daging, bau, tekstur), *total volatile base nitrogen* dan kadar histamin?

### **3.1 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui karakteristik mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar berdasarkan uji organoleptik (mata, insang, lendir permukaan badan, daging, bau, tekstur).
2. Untuk mengetahui kandungan *total volatile base nitrogen* dan histamin pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) diambil dibagian punggung yang dijual di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba Kota Kupang.

### **4.1 Manfaat**

Adapun manfaat pada penelitian ini yaitu :

1. Penelitian ini merupakan salah satu langkah dalam pengembangan pengetahuan di bidang teknologi pengolahan hasil perikanan.
2. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan informasi tambahan bagi peneliti dan referensi untuk peneliti-peneliti selanjutnya