

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Ikan merupakan jenis daging yang sangat mudah mengalami pembusukan. Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada: 1) Kerusakan biologi, 2) Kerusakan enzimatik, 3) Kerusakan fisika, 4) Kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan dilakukan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses pengolahan dengan teknik pengeringan (Adawyah, 2008).

Dinas Kelautan Perikanan (DKP), Kota Kupang (2014), menyatakan bahwa perikanan tangkap di Kota Kupang pada tahun 2009 memiliki potensi lestari sebesar 54.000 ton per tahun yang terdiri dari potensi ikan pelagis sekitar 12.000 ton. Data tersebut juga menunjukkan bahwa untuk ikan pelagis kecil produksinya sebesar 8425,8 ton. Selanjutnya dijelaskan bahwa jenis pengolahan dalam bentuk olahan yang umumnya dikerjakan masyarakat pesisir kota Kupang adalah: pembekuan, penggaraman, pengasapan, pemanggangan, pengeringan, abon ikan, panpis ikan. Sedangkan menurut Banggu (2022) Kota Kupang merupakan salah satu wilayah penghasil ikan. Secara spesifik pemerintah daerah melalui Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Kupang mengarahkan perhatian khususnya kepada peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir dengan menempatkan perekonomian rakyat sebagai salah satu komponen utama potensi sumber kelautan ekonomi masyarakat lokal. Potensi perikanan tangkap di provinsi Nusa Tenggara Timur cukup besar, namun

dikelolah masih rendah, baru sekitar 40% dari potensi lestari yaitu sebesar 388,7 ton per tahun dengan tangkapan utama berupa ikan tembang, papetek dan kembung, tembang dan ikan kembung.

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Tujuan utama dari kedua hal ini adalah untuk menjaga mutu dari ikan agar tetap layak konsumsi. Standar yang dapat mempertahankan mutu ikan agar tetap layak konsumsi yang paling krusial adalah faktor kadar air yang menjadi media perkembangbiakan ideal bagi bakteri, sehingga perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan untuk mreduksi kadar air dalam daging ikan. Metode yang lazim digunakan untuk mereduksi kadar air adalah salah satunya pengeringan. (Margono, 2000).

Kota Kupang merupakan Ibu Kota Propinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), Letaknya terbentang sepanjang pantai Tenau sampai Lasiana, dengan panjang garis pantai 27 Km. Sebagian penduduk di wilayah pesisir bermata pencaharian sebagai nelayan, yang sering mendaratkan hasil tangkapannya di pantai tersebut. Khusus ikan pelagis kecil seperti teri, tembang dan ikan demersal seperti papetek umumnya diolah menjadi ikan kering dan ikan asin kering. Ikan kering ini, ada yang memiliki nilai jual yang tinggi karena memiliki jangkauan pasar yang luas, terutama teri,(Selan, 2022).

Keripik ikan merupakan salah satu produk dengan teknik pengolahan yang sederhana dan masih bersifat tradisional. Menurut Marietza (2014) keripik ikan menjadi salah satu produk ekonomi kreatif yang dapat meningkatkan taraf kehidupan masyarakat di suatu daerah. Hal itu beralasan karena dari bahan baku pembuatan

keripik ikan yang bisa berasal dari suatu tertentu dengan nilai ekonomis rendah, kemudian dari proses pembuatan keripik ikan sendiri masih bersifat tradisional dimana dapat dilakukan oleh seluruh kalangan masyarakat disuatu daerah. Menurut Marietza (2014) pembuatan keripik ikan sangat mudah dan sederhana dimana pemilihan ikan menjadi faktor penting dalam pembuatan keripik ikan. Ikan yang digunakan harus ikan yang memiliki bentuk badan pipih sehingga akan mudah dikeringkan dan mestinya ikan yang tidak memiliki tulang yang banyak sehingga jumlah tulang tidak berpengaruh terhadap tekstur keripik ikan nantinya.

Berbagai pertimbangan dari permasalahan yang dibahas diatas yang kemudian menjadi latar belakang dari peneliti untuk mengambil studi tentang **Karakteristik Keripik Ikan Papetek Dan Ikan Teri Yang Dikeringkan Menggunakan Sinar Matahari**. Pembuatan keripik ikan papetek ini masih bersifat eksperimen dengan mensubstitusikan bahan baku dari pembuatan ikan asin yang diteliti oleh peneliti sebelumnya

1.2.Rumusan Masalah

Ditinjau dari latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah

- 1) Apakah ada pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik keripik ikan teri dan papetek balado yang dikeringkan menggunakan sinar matahari?
- 2) Apakah lama pengeringan yang digunakan berpengaruh dalam pembuatan keripik ikan papetek dan ikan teri balado yang dikeringkan menggunakan sinar matahari ?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

- 1) Untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik keripik ikan papetek dan teri yang digunakan.
- 2) Untuk mengetahui tingkat perimaan konsumenn terhadap metode yang digunakan dalam pembuatan keripik ika papetek dan ikan teri

1.3.2. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

- 1) Agar peneliti dapat memiliki keahlian dibidang pengolahan pangan khususnya berbahan dasar ikan;
- 2) Menjadi peluang bagi peneliti untuk berwirausaha dibidang perikanan
- 3) Dapat melakukan riset lanjutan yang berhubungan dengan pembuatan keripik ikan