

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengeringan ikan merupakan salah satu cara pengawetan ikan yang dilakukan dengan cara mengurangi kadar air ikan sehingga aktifitas mikro organisme dapat dikurangi. Cara pengolahan dengan cara pengeringan telah lama dilakukan untuk beraneka ragam spesies ikan (Resmiati *ddkl*, 2003). Selain itu pengeringan merupakan suatu cara yang digunakan dalam teknologi pangan untuk memperpanjang masa simpan produk dengan cara menguapkan sebagian besar kadar air bahan hingga mencapai kadar air tertentu dengan menggunakan energy panas matahari sehingga menghambat laju kerusakan bahan akibat aktifitas biologis dan kimia (Hatta *dkk*, 2019).

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 propinsi Nusa Tenggara Timur cukup besar, namun dikelola masih rendah, baru sekitar 40% dari potensi lestari yaitu sebesar 388,7 ton per tahun dengan tangkapan utama berupa ikan tembang, papetek dan kembung, peperak, tembang dan ikan kembung.

Kemasan yang digunakan dalam penelitian ini yakni kemasan plastik *polypropylene* (*Standing Pouch*) dan *polyethylene*. Kedua kemasan tersebut merupakan kemasan yang mudah ditemukan dipasaran dan juga memiliki harga yang cukup murah. Kemasan plastik saat ini mendominasi industri makanan di Indonesia, menggeser penggunaan kemasan logam, gelas dan kertas. Kelemahan kertas adalah mudah robek dan terbakar, tidak dapat untuk mengemas cairan, dan tidak dapat dipanaskan (Junaedi, 2003).

Suhu penyimpanan pada suhu ruang berkisar antara 29-33°C merupakan penyimpanan yang memiliki daya simpan terbatas. Penyimpanan suhu ruang juga merupakan kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat, serta harus memperhatikan berbagai aspek seperti karakteristik bahan pangan, pengontrolan kondisi lingkungan, kemasan, lama penyimpanan, agar dapat mempertahankan mutu dari suatu produk (Polotu *dkk*, 2015).

Adawyah (2008), menyatakan bahwa tujuan pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sampai pertimbangan mikro organisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau bahkan berhenti sama sekali dengan demikian bahan yang dikeringkan mempunyai waktu simpan yang lama. Fakto-Fakktor yang mempengaruhi pengeringan ada dua yaitu: 1) Faktor berhubungan dengan udara pengering, dan kelembaban udara; 2) Faktor yang berhubunga dengan sifat bahan yang dikeringkan berupa ukuran, kadar air awal, dan tekanan persial bahan. Suhu yang semakin tinggi dan kecepatan aliran udara pengering semakin cepat akan mengakibatkan proses pengering berlangsung cepat. Waktu yang dibutuhkan untuk proses pengeringan selama dua hari jika matahari terik, sebaliknya jika cuacanya mendung atau hujan maka proses pengeringan bisa lebih dari dua hari. Adawyah (2008), menyatakan semakin tinggi suhu udara pengeringan semakin besar energi panas yang dibawa udara, sehingga semakin banyak jumlah massa cairan yang diuapkan dari permukaan bahan yang dikeringkan. Kecepatan aliran udara pengering semakin tinggi akan mengakibatkan semakin cepat pula uap air yang dipindahkan dari bahan keatmosfer.

Merujuk dari hasil penelitian di atas maka penulis merasa perlu untuk meneliti lebih lanjut dengan judul **"Pengaruh Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Ikan Papetek Kering"**

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas yang menjadi rumusan masalah yaitu: Belum diketahui nilai dari organoleptik (warna, bau, rasa, tekstur) , Kadar Air, pH, dan Total Koloni

Kapang pada pengaruh kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas ikan papetek kering.

1.3 Tujuan

Adapun yang menjadi tujuan pada penelitian ini adalah: Untuk mengetahui Pengaruh Kemasan dan Lama penyimpanan Terhadap Kualitas nilai dari (organoleptik (warna, bau, rasa, tekstur) , Kadar Air, pH, dan Total Koloni Kapang) ikan papetek kering.

1.4 Manfaat

Adapun yang menjadi manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi tentang penyimpanan dalam suhu ruangan pada ikan kering dan faktor apa saja yang mempengaruhi lama penyimpanan pada ikan papetek dalam kemasan yang berbeda.