

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Rote Ndao memiliki potensi perairan yang sangat besar. Luas wilayah perairan Kabupaten ini adalah 2.376 km. Perairan Rote Ndao memiliki potensi perikanan tangkap yang juga besar. Jenis-jenis ikan yang potensial antara lain adalah tongkol, tenggiri, kakap, kembung dan cakalang. Selain ikan, lautan Rote Ndao juga menghasilkan kepiting, udang, lobster, kerang, teripang, gurita, cumi-cumi, kerapu dan layang. Operasi penangkapan kebanyakan dilakukan secara harian (*One day Fishing operation*), karena sebagian besar hanya memiliki perahu tanpa motor dan motor tempel.

Potensi perikanan tangkap Kabupaten Rote Ndao yang termasuk di WPP 573 diperkirakan mencapai 929.330 ton per tahun, dengan jumlah tangkap yang diperbolehkan (JTB) sebesar 843.503 ton. Diketahui bahwa kontribusi produksi cumi-cumi tertinggi dalam lima tahun terakhir berada di Kabupaten Sumba Timur, Kabupaten Rote Ndao, Kabupaten Sumba Tengah (Profil peluang usaha dan investasi kelautan dan perikanan Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) 2018).

Cumi-cumi merupakan salah satu binatang laut dengan nutrisi yang tinggi. Oleh karena sifatnya yang tidak tahan lama, maka diperlukan penggunaan pengawet. Namun, di masyarakat sering ditemukan penyalahgunaan formalin sebagai pengawetnya (Astawan, 2008). Salah satu penyebab kerusakan bahan dan produk agroindustri adalah kerusakan mikrobiologis. Kerusakan ini disebabkan karena

banyaknya sumber energi yang terkandung dalam bahan pertanian, seperti protein dan karbohidrat.

Cumi-cumi mengandung sekitar 80% protein miofibril, 12-20% protein mioplasma dan 2-3% protein miostroma. Tingginya kandungan protein miofibril pada cumi-cumi memungkinkan untuk membekukan produk, sehingga memudahkan dalam proses diversifikasi produk cumi-cumi. Vitamin yang terdapat pada cumi-cumi berdasarkan kelarutannya terbagi menjadi vitamin larut air dan vitamin larut lemak. Vitamin larut air yang terkandung pada cumi-cumi adalah vitamin B1, B2, B6 dan vitamin C. Vitamin larut lemak yang terkandung pada cumi-cumi adalah vitamin A, D, E dan K (Okuzumi dan Fujii, 2000 *dalam* Meirina, 2008). Cumi-cumi mengandung 78,1-82,5 % air, 0,2-1,4% lemak, 14,8-18,8% protein dan 1,2-1,7 % abu, dan bagian yang dapat dimakan meliputi badan, kepala, dan tentakel (Sussy, 2005).

Cumi-cumi merupakan produk laut yang terdapat di perairan Indonesia. Sebagian cumi-cumi diolah menjadi bahan makanan dengan protein tinggi. c. biasanya masyarakat melakukan penanganan dengan memproduksi dalam bentuk produk. Jenis produk olahan cumi sebagai konsumsi lokal masih terbatas antara lain cumi kertas, cumi kering asin, cumi asap dan cumi kaleng.

Cumi-cumi memiliki daging putih yang merupakan salah satu kelebihan tersendiri dan disukai oleh masyarakat. Cumi-cumi adalah jenis chepalopoda yang dikenal dalam dunia perdagangan disamping sotong dan gurita. Di bidang perikanan komersial, cumi-cumi merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup penting dan menempati urutan ketiga setelah ikan dan udang (Pricilia, 2011). Biasanya masyarakat melakukan

penanganan secara tradisional dengan melakukan penggaraman dan pengeringan dalam bentuk cumi-cumi asin kering dengan sinar matahari.

Ada 2 macam teknik penggaraman yaitu penggaraman basah dan penggaraman kering, penggaraman yang umum dilakukan adalah jenis penggaraman kering yaitu penggaraman yang menggunakan kristal garam yang dicampurkan dengan ikan (Budiman, 2004). Penggaraman adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam sehingga mempunyai kandungan garam sangat tinggi (NaCl yang jenuh pada fase masih mengandung air) yang kemudian dikeringkan. Penggaraman diikuti proses perebusan dalam hal ini, proses pembusukan ikan dicegah dengan cara merebus dalam larutan garam jenuh (Afrianto dan Liviawaty,1989). Pengeringan juga dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu pengeringan alami dan pengeringan buatan. Pengeringan alami dilakukan dengan penyinaran matahari secara langsung atau penjemuran, sementara pengeringan buatan merupakan pengeringan yang dilakukan dengan menggunakan alat yang memanfaatkan sumber panas sinar matahari (energi surya), kompor minyak ataupun tenaga listrik (Rukmana, 2005).

Penelitian tentang cumi-cumi asin kering sudah banyak diteliti oleh peneliti sebelumnya Anita Hulanata,.2013. *Studi Pengolahan Cumi-Cumi (loligo. Sp) Asin Kering di Hubungkan Dengan Kadar Air Dan Tingkat Kesukaan Konsumen*.Vol. 1. No. 2, Agustus 2013. Menyatakan bahwa nilai kadar cumi-cumi asin kering sudah memenuhi standar mutu cumi-cumi asin kering berdasarkan SNI (2326:2010).

Namun peneliti mau mengembangkannya lagi dalam pandangan yang berbeda yaitu mengetahui proses pembuatan cumi-cumi asin kering serta mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap nilai sensori dan nilai kimiawi cumi-cumi asin kering di

Pulau Nuse Kecamatan Ndao Nuse Kabupaten Rote Ndao yang merupakan salah satu penghasil dan pengolahan cumi-cumi dan belum ada peneliti sebelumnya yang melakukan penelitian.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti melakukan Penelitian dengan judul **“Karakteristik Cumi-Cumi Asin Kering di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao”**

1.2 Rumusan Masalah

Cumi-cumi merupakan salah satu hasil perikanan di pulau Nuse yang memproduksi cumi-cumi asin kering dengan metode pengeringan yang berbeda untuk di pasarkan dan di ekspor. Namun masi banyak masyarakat yang belum mengetahui kandungan kimiawi yang terkandung dalam hasil produksinya (cumi-cumi asin kering). Sehingga perlu dilakukan pengujian organoleptik untuk mengetahui tingkat penerimaan penelis dan pengujian kimiawi terhadap produk olahan cumi-cumi asin kering oleh dua kelompok berbeda.

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1) Untuk mengetahui proses pembuatan cumi-cumi asin kering di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao.
- 2) Untuk mengetahui organoleptik pada proses pembuatan cumi-cumi asin kering di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao.
- 3) Untuk mengetahui nilai kimiawi pada cumi-cumi asin kering di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai sumber informasi dan referensi tambahan bagi peneliti-peneliti yang ingin melakukan penelitian tentang cumi-cumi asin kering serta sebagai informasi bagi masyarakat Kabupaten Rote Ndao khususnya bagi Desa Nuse yang ingin memproduksi cumi-cumi asin kering.