

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hasil-hasil perikanan merupakan sumberdaya alam yang sangat besar manfaatnya untuk kehidupan manusia. Manfaat tersebut diantaranya sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, juga memperlancar proses fisiologi dalam tubuh (Adawyah, 2007). Protein ikan menyediakan kurang lebih 2/3 kebutuhan protein hewani yang diperlukan oleh manusia. Kandungan protein ikan relatif lebih besar, yaitu antara 15-25%/100 g daging ikan. Selain itu protein ikan terdiri dari asam-asam amino yang hampir semuanya diperlukan oleh tubuh manusia (Junianto, 2003).

Ikan merupakan jenis bahan pangan yang mudah mengalami penurunan mutu, penurunan mutu oleh penurunan tingkat kesegaran hal ini terjadi karena reaksi kimia dan pembusukan oleh mikroba. Perubahan atau kerusakan komponen protein dan lemak pada tubuh ikan merupakan perubahan utama yang terjadi pada proses penurunan mutu ikan. Proses perubahan tingkat kesegaran atau kemunduran mutu ikan awalnya di karenakan proses autolisis dan kemudian perubahan terjadi akibat aktivitas dari bakteri.

Fillet merupakan salah satu bentuk olahan yang dihasilkan dalam bentuk irisan daging tanpa tulang, serta semua bagian daging dapat dimakan. Fillet ikan memiliki berbagai persyaratan mutu yang perlu diperhatikan. Fillet ikan yang baik memiliki karakter daging yang berwarna putih atau spesifik, cemerlang, bersih, dengan bau spesifik segar, serta tekstur yang elastis, padat, dan kompak. Oleh

karena itu diperlukan sejumlah pengujian untuk mengkarakterisasi mutu fisik fillet Ikan Petek yang dihasilkan. Selain mutu fisik, kerakter lain yang penting dalam mutu fillet ikan yang baik adalah kandungan nutrisinya. Fillet ikan yang baik memiliki kandungan makronutrisi, khususnya protein dalam jumlah besar.

Ikan adalah sumber protein hewani kelas dua setelah daging, susu dan telur. Kajian mutakhir menempatkan ikan dan berbagai hasil laut sebagai sumber vitamin dan mineral esensial yang amat kaya. Ikan merupakan produk laut yang mengandung asam lemak rantai panjang: omega-3 (DHA) yang kurang dimiliki bahkan tidak dimiliki produk daratan (hewani dan nabati) dan omega-6, yang berperan amat bermakna dalam pertumbuhan dan kesehatan. (Dewi, *dkk*, 2018)

Ikan Pepetek sering tertangkap. Walaupun secara alami ikan papeetek ini memiliki tingkat pertumbuhan dan rekrutmen yang relatif tinggi, namun tingkat kematian alami ikan ini juga cukup tinggi. Sjafei dan Saadah (2000) dalam Novitriana (2004) menyatakan bahwa ikan petek memiliki daya tahan terhadap penangkapan yang sangat rendah. Hal ini disebabkan oleh ruaya yang tidak terlalu jauh dan aktivitas gerak yang relatif rendah. Tingginya minat dari masyarakat akan permintaan ikan petek menyebabkan penangkapan terhadap ikan petek semakin meningkat. Kelestarian sumberdaya ikan petek di perairan perlu di perhatikan agar produksi ikan papetek proporsi yang dapat dimakan tetap terjaga.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk menyajikan dalam bentuk proposal dengan judul **“Studi Teknik Pemfilletan Dan Proporsi Bagian Ikan Papetek Kering Yang Dapat Dimakan”**

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana cara pemfilletan dan proporsi bagian ikan kering yang dapat di makan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui cara pemfilletan ikan papetek sehingga dapat di konsumsi.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat pelaksanaan penelitian ini sebagai berikut :

1. Dapat menambah wawasan penulis mengenai bagaimana teknik pemfilletan ikan papatek.
2. Dapat dijadikan referensi untuk melakukan penelitian lanjutan.