

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Sikka merupakan salah satu dari 22 Kabupaten yang ada di Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) dengan luas wilayah sekitar $\pm 7.553,24 \text{ km}^2$ yang terdiri dari luas daratan $1.731,91 \text{ km}^2$ dan wilayah lautan $5.821,33 \text{ km}^2$ dengan garis pantai sepanjang $444,43 \text{ km}$ (Irwayati, 2010). Sektor perikanan merupakan salah satu sektor yang penting bagi Kabupaten Sikka terkenal dengan laut yang luas, dengan sektor perikanan menduduki posisi penting dalam perekonomian masyarakat, karena memberikan kontribusi yang besar dalam pembangunan daerah.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah (Margono *et al*, 2000 dalam Tuyu dkk, 2014). Hasil perikanan merupakan komoditas yang mudah mengalami kemunduran mutu dan proses pembusukan, sehingga perlu penanganan yang cepat, tepat dan higienis, untuk menjaga kualitasnya. Hasil perikanan di Indonesia pada umumnya disajikan dalam dua bentuk, yaitu segar dan olahan. Penyajian ikan secara olahan meliputi olahan tradisional dan olahan modern.

Pengolahan hasil perikanan tradisional, adalah pengolahan hasil perikanan yang masih menerapkan teknologi sederhana sebagai usaha untuk mendapatkan nilai tambah pada produk perikanan. Pengolahan tradisional merupakan suatu kebiasaan yang terus dilakukan oleh masyarakat tertentu yang merupakan tradisi turun temurun. Hasil perikanan laut yang merupakan olahan tradisional dapat berupa ikan

kering, ikan asin, ikan pindang, ikan asap dan produk-produk fermentasi lainnya (Adawyah, 2007). Pengolahan ikan secara tradisional, mempunyai prospek untuk dikembangkan lebih dominan dibandingkan dengan pengolahan secara modern seperti pembekuan dan pengalengan. Heruwati (2002) menyatakan pengolahan ikan secara tradisional masih memiliki prospek untuk dikembangkan, hal ini terlihat dari persentasi produksi olahan ikan tradisional selalu tinggi meskipun memiliki citra yang “kurang bergengsi”, teknologinya yang mudah, serta memiliki sebaran distribusi yang luas karena produknya relatif stabil.

Salah satu usaha kecil yang ada di Kabupaten Sikka adalah usaha ikan mbarase. Usaha ikan mbarase ini dilakukan oleh masyarakat di Desa Paga, Kecamatan Paga, Kabupaten Sikka. Masyarakat pesisir seperti masyarakat di Desa Paga pada umumnya bekerja sebagai nelayan dan pengolah ikan (Rudini, 2015).

Mbarase merupakan produk fermentasi ikan, dengan bahan bakunya adalah ikan jenis baronang berukuran 2-3 cm. Produk ini merupakan makanan khas yang diproduksi oleh masyarakat di Desa Paga, Kecamatan Paga, Kabupaten Sikka. Pembuatan ikan mbarase dilakukan dengan cara menambahkan garam halus sebanyak 1-2 kg, untuk setiap 3 kg ikan, kemudian difermentasikan selama kurang lebih 2-3 minggu.

Sejak tahun 1970, ikan mbarase disimpan dalam bambu, lalu ditutup kulit jagung untuk dijual. Seiring perkembangan modern, kebanyakan warga sudah menggunakan kemasan botol plastik kapasitas 600 ml. Harga ikan mbarase kala itu berkisar Rp. 250,- sedangkan saat ini Rp. 30.000,- per botol, variatif harga sangat tergantung pada musim ikan.

Ikan baronang setelah ditangkap kemudian dicuci dan dilakukan penambahan garam. Penambahan garam yang dilakukan untuk proses pengawetan pada ikan baronang, sehingga ikan tersebut dapat bertahan hingga 1-2 tahun.

Ikan mbarase yang dihasilkan memiliki kenampakan yang unik dan menarik, aroma, dan rasa khas, tekstur kenyal, karena proses fermentasi yang berlangsung lama sehingga akan ada perubahan pada warna hitam kecoklatan, aroma khas yang tajam, rasa asin yang kuat. Mbarase diminati oleh masyarakat Desa Paga dari semua kalangan, termasuk wisatawan manca negara. Bahkan yang membeli dalam jumlah banyak, untuk dijadikan oleh-oleh untuk keluarga yang berada di luar Kabupaten Sikka, ada yang dipasarkan bebas, melalui sistem online sampai ke Jakarta dan Kalimantan.

Hingga saat ini, penelitian tentang ikan mbarase masih sangat terbatas. Namun terdapat dua peneliti awal yang meneliti produk ikan mbarase dari berbagai aspek yaitu analisis pendapatan pedagang ikan mbarase di Desa Paga, Kecamatan Paga, Kabupaten Sikka dan pengembangan produk tradisional wogi untuk pelauku usaha di masa pandemi Covid-19. Oleh karena itu peneliti melakukan penelitian tentang fermentasi produk ikan mbarase, agar dapat memberikan informasi kepada setiap orang terkhususnya masyarakat di Kabupaten Sikka.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penelitian dilakukan dengan judul **“Profil Ikan Mbarase yang Diproduksi Oleh Masyarakat di Desa Paga, Kecamatan Paga, Kabupaten Sikka”**.

1.1 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana profil ikan

mbarase sebagai produk tradisional, yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Paga Kecamatan Paga Kabupaten Sikka?

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui profil proses pembuatan produk ikan mbarase di Desa Paga Kecamatan Paga Kabupaten Sikka.
2. Untuk menganalisis nilai sensori dan proksimat (kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak dan karbohidrat *by difference*) pada produk ikan mbarase, yang diproduksi oleh masyarakat di Desa Paga Kecamatan Paga Kabupaten Sikka.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi untuk pengembangan produk ikan mbarase, sebagai produk tradisional yang diproduksi oleh masyarakat di Desa Paga Kecamatan Paga Kabupaten Sikka.
2. Sebagai pengembangan pengetahuan di bidang teknologi hasil perikanan dan sebagai bahan informasi khusus tentang profil ikan mbarase, yang diproduksi oleh masyarakat di Desa Paga Kecamatan Paga Kabupaten Sikka.