

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan adalah pangan yang mudah mengalami kerusakan. Ikan dalam keadaan masih segar memiliki mutu yang baik sehingga nilai jualnya tinggi. Sebaliknya jika ikan kurang segar memiliki mutu yang rendah sehingga harganya rendah (Murniyati dan Sunaman, 2000 *dalam* Mailoa *dkk.*, 2020). Daging ikan mengalami serangkaian perubahan setelah kematian ikan sampai daging ikan tersebut busuk dan tidak dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Penurunan mutu kesegaran ikan tersebut dapat dipertahankan dengan melakukan penanganan yang tepat (Perceka *dkk.*, 2023).

Kesegaran pada ikan mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan mutu mutu dari produk perikanan. Kesegaran ikan dapat mempengaruhi kualitas ikan selama penanganan maupun pemasaran (Setyastuti *dkk.*, 2021). Kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan melainkan dipertahankan sehingga tingkat kesegaran ikan dapat dipertahankan melalui penanganan yang tepat agar ikan bisa sampai ke tangan konsumen (Tamu *dkk.*, 2014)

Salah satu sumberdaya perairan yang memiliki nilai ekonomis penting yakni ikan layang. Komoditas ikan layang diprediksi sangat banyak ditangkap untuk dijadikan konsumsi masyarakat Indonesia karena harganya terjangkau serta murah. Ikan layang merupakan bahan pangan yang bersifat mudah mengalami pembusukan (*perishable food*) dan butuh penanganan dalam suhu dingin untuk menjaga kesegaran serta mutunya. Diketahui bahwa ikan memiliki kadar air yang cukup tinggi (72,50-76,00%) (Hadinoto & Kolanus, 2017; Tamuu *dkk.*, 2014).

Sebagian besar komponen air laut adalah garam-garam yang beraneka ragam. Jumlah masing-masing garam yang terkandung di dalam air laut berbeda-beda. Bahkan, komposisi garam antara air laut di daerah satu dengan daerah lainnya pun berbeda. Garam-garaman utama yang terdapat dalam air laut adalah klorida (55 %), natrium (31 %), sulfat (8 %), magnesium (4 %), kalsium (1 %), potassium (1 %), dan sisanya (kurang dari 1 %) terdiri dari biokarbonat, bromida, asam borak, strontium, dan florida. Ciri paling khas pada air laut adalah rasanya yang asin. Hal tersebut disebabkan karena di dalam air laut terlarut bermacam-macam garam, utamanya adalah garam natrium klorida (NaCl). Air laut mengandung 3,5 % garam-garaman, gas-gas terlarut, bahan-bahan organik, dan partikel-partikel tak terlarut.

Penanganan ikan segar atau *handling* sangat memegang peranan penting karena penanganan yang dilakukan bukan berarti mencegah proses pembusukan, tetapi mempertahankan agar ikan tetap dalam keadaan segar dengan cara menghambat proses pembusukan (Mailoa *et al.*, 2020). Lebih lanjut dijelaskan oleh (Khaerah, 2021) tujuan utama dari penanganan ikan segar adalah mempertahankan kesegaran ikan setelah ditangkap, untuk itu penting untuk menjaga kesegaran hasil tangkapan sejak diangkat dari air hingga sampai ketangan konsumen. Kunci utama penaganan ikan segar adalah penerapan suhu rendah yaitu pendinginan menggunakan es atau air yang didinginkan. Selama ini kebiasaan penjual ikan di Pasar Oesapa menyimpan ikan sebelum dipanjang atau dijual menggunakan cara penyimpanan ikan menggunakan air dan es, diantaranya berupa air laut ditambah es, air tawar ditambah es. Kemudian ada penjual ikan yang menyimpan ikan menggunakan air garam ditambah es. Penyimpanan ikan menggunakan cara-cara tersebut dilakukan untuk tetap menjaga mutu ikan selama penjualan. Salah satu

jenis ikan yang dijadikan objek penelitian yaitu ikan layang oleh penjual dilakukan penyimpanan dalam air laut ditambah es, air garam ditambah es dan air tawar ditambah es dari mulai dibeli sampai di display di meja pajang. Selama proses penjualan dengan tetap menyimpan ikan dalam air laut ditambah es, air garam ditambah es dan air tawar ditambah es tentunya akan terjadi karakteristik mutu pada ikan layang berupa perubahan warna pada permukaan tubuh, mata, tekstur, insang, bau, lendir dan daging. Penyimpanan ikan dilakukan berjam-jam selama proses penjualan di pasar ikan. Informasi tentang perubahan karakteristik mutu ikan layang selama penyimpanan menggunakan air laut ditambah es, air garam ditambah es dan air tawar ditambah es dari masih terbatas atau kurang. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan untuk melakukan penelitian tentang “**Karakteristik Mutu Ikan Layang (*Decapterus russelli*) yang Disimpan Menggunakan Tiga Metode Pengesan Yang Berbeda di Laboratorium Eksakta UKAW**”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimanakah karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus russelli*) yang disimpan menggunakan tiga metode pengesan yang berbeda di Laboratorium Eksakta UKAW?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk menganalisis karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus russelli*) yang disimpan menggunakan tiga metode pengesan yang berbeda di Laboratorium Eksakta UKAW.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini sangat bermanfaat sebagai informasi ilmiah tentang cara

penanganan ikan segar dengan memperhatikan prinsip kehati-hatian, cermat, cepat dalam menggunakan air dingin atau es, agar ikan tetap segar sampai ditangan konsumen.