**1. PENDAHULUAN**

**1.1. Latar Belakang**

Danau Maninjau adalah sebuah danau yang terletak di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat. Danau vulkanik ini terletak kurang lebih 461 m di atas permukaan laut. Luas danau yang mencapai 99,5 km2 telah mencatat danau ini yang terluas ke-11 di Indonesia. Danau yang muncul akibat letusan gunung merapi ini memiliki kedalaman mencapai 495 m. Di Sumatera Barat, Maninjau merupakan danau terluas kedua setelah Danau Singkarak yang memiliki luas 129,69 km2 yang berada di dua Kabupaten Tanah Datar dan Kabupaten Solok.

Di Danau Maninjau setidaknya terdapat 14 jenis ikan, yaitu ikan Barau *(Hampala macrolepidota),* ikan Garing (*Tor soro*), ikan Asang (*Osteochilus hasselti*), ikan bada (*Rasbora argyrotaenia*) ikan Mas *(Cyprinus carpio),*Gurame *(Osphronemus gouramy),* ikan Rinuak (*Psilopsis* sp)*,* ikan Mujair *(Oreochromis mossambicus),* ikan Nila *(Oreochromis* niloticus), ikanGabus (*Channa* sp)*,* ikan Sidat (*Anguilla* sp)*,* ikan Puyu *(Anabas testudineus),* dan ikan Baung (*Mystus* sp) **(Pusat Penelitian Limnologi, 2010).**

Ikan secara umum, khususnya Rinuak merupakan salah satu sumber protein hewani yang berperan dalam usaha memenuhi kebutuhan protein tubuh manusia karena disamping harganya murah dan mudah diperoleh, dibandingkan dengan protein hewani lainnya ikan mengandung nilai gizi yang tinggi, sehingga bila ditinjau dari sudut ekonomi rumah tangga maka usaha budidaya perikanan adalah penting. Ikan juga mengandung gizi yang tinggi diantaranya mineral, vitamin, dan lemak tak jenuh. Protein dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan pengganti sel-sel tubuh kita yang telah rusak **(Diana, 2014).**

Ikan Rinuak (*Psilopsis* sp) adalah ikan yang sangat kecil yang hidup di Danau Maninjau. Ukurannya sebesar anak korek api dengan panjang 2 cm dan ikan kecil ini hanya bisa hidup di Danau Maninjau. Sudah pernah dilakukan penelitian mengenai budidaya ikan Rinuak di daerah lain tetapi penelitian itu tidak berhasil **(Azwir, 2010).** Ikan Rinuak memiliki postur tubuh yang kecil karena untuk ukuran 2-3 cm sudah merupakan ikan dewasa. Memiliki warna badan pucat kekuning-kuningan dan relatif transparan, tekstur dagingnya lunak dan tidak berserat. ikan Rinuak merupakan ikan endemik yang hanya terdapat di danau Maninjau dan ikan Rinuak ini juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Ikan selain memiliki kandungan protein yang tinggi juga memiliki nilai biologis yang tinggi mencapai 90%, jaringan pengikat sedikit, umumnya berdaging tebal dan putih sehingga memungkinkan untuk dijadikan berbagai macam olahan. Ikan yang dimanfaatkan secara komersial pada umumnya ikan yang mempunyai nilai ekonomis, sedangkan sebagian besar belum dimanfaatkan secara maksimal **(Adawyah, 2007)**.

Masyarakat sekitar Danau Maninjau banyak yang berprofesi sebagai nelayan, dan ikan Rinuak menjadi salah satu target tangkapan para nelayan. Ikan Rinuak olahan yang dijual ke pasar-pasar di sekitar Jorong Gasang Kenagarian Tanjung Sani Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam biasanya dihargai cukup mahal, terutama kepada para wisatawan yang datang. Harga yang ditawarkan untuk penjual berkisar antara Rp 10.000/3 bungkus (palai ikan Rinuak), Rp 15.000/bungkus (ikan Rinuak goreng) dan Rp 15.000/bungkus (peyek ikan Rinuak).

Wisatawan yang berkunjung ke danau Maninjau selalu ingin menikmati olahan ikan Rinuak. Olahan ikan Rinuak sebenarnya bisa dibawa dalam jangka waktu lama, tapi harus dalam kondisi sudah digoreng, tanpa campuran apa pun. Ikan Rinuak kering yang telah digoreng ini biasanya bisa bertahan agak lama berkisaran ± 2 (dua) minggu, dan bisa dibawa sebagai makanan di jalan atau oleh-oleh diperantauan. Jenis olahan ikan Rinuak ini sangat banyak, mulai dari goreng Rinuak, peyek Rinuak dan palai Rinuak.

Peningkatan mutu dan pengembangan produk hasil perikanan tradisional yang berkualitas dan terjamin keamanannya perlu diperhatikan dengan cara pengawasan dan penanganan hasil selama proses pengolahan hingga ke konsumen. Hal ini bisa dibuktikan dengan hasil analisis laboratorium sebagai dasar dan saran pada pengolah produk hasil perikanan untuk memperbaiki sistem usahanya sehingga menghasilkan produk yang bermutu dan memenuhi persyaratan standar yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI).

Berdasarkan hal di atas maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang “Studi Mutu Ikan Rinuak *(Psilopsis* sp) Olahan di Danau Maninjau, Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam Sumatera Barat” ditinjau dari uji proksimat, mikrobiologi dan organoleptik.

**1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui mutu proksimat berbagai jenis olahan rinuak yang ada disekitar Danau Maninjau
2. Mengetahui mutu mikrobiologi berbagai jenis olahan rinuak yang ada disekitar Danau Maninjau
3. Mengetahui mutu organoleptik berbagai jenis olahan rinuak yang ada disekitar Danau Maninjau.

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

Sebagai informasi kondisi mutu ikan Rinuak goreng, palai ikan Rinuak, peyek ikan Rinuak yang terdapat di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. Penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai sumber masukan terhadap instansi terkait.