

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sumberdaya perikanan adalah potensi semua jenis ikan (**UU No. 31 Tahun 2004**). Ikan adalah sumberdaya alam yang bersifat dapat diperbaharui atau *renewable*. Sumberdaya perikanan tangkap secara umum dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian, yaitu sumberdaya ikan pelagis kecil, pelagis besar dan demersal. Sumberdaya ikan pelagis kecil merupakan ikan-ikan kecil yang hidup dipermukaan laut, contohnya ikan Teri (*Stolephorus* sp.), ikan Tembang (*Sardinella*), ikan Selar (*Selaroides leptolepis*). Sedangkan sumberdaya ikan pelagis besar adalah ikan oseanik yang berada di permukaan laut yang sangat jauh dari lepas pantai dan sumberdaya ikan demersal adalah ikan yang hidup didasar perairan laut.

Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) sebagai salah satu sumberdaya ikan pelagis kecil yang cukup melimpah di perairan Indonesia. Menurut **Dirjen Perikanan Tangkap (2017)** volume produksi penangkapan ikan Teri (*Stolephorus* sp.) di Indonesia pada tahun 2010 adalah 175.726 ton (dengan nilai produksi mencapai 2.160 milyar rupiah). Sedangkan pada tahun 2014 produksi ikan Teri (*Stolephorus* sp.) meningkat menjadi 199.226 ton (**Sidatik KKP, 2016**).

Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) biasanya ditangkap menggunakan alat tangkap payang, dogol, bagan tancap, dan alat tangkap lainnya. Ikan teri (*Stolephorus* sp.) hidup secara bergerombolan dipermukaan perairan atau biasa disebut dengan ikan pelagis. Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) di Muara Jambu, Pesisir Selatan pada umumnya ditangkap menggunakan alat tangkap payang dan *gillnet*. Kebiasaan nelayan di Muara Jambu adalah menangkap ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dengan sistem “*one day fishing*” atau satu hari penangkapan, misalnya nelayan berangkat pada pagi hari maka nelayan pulang pada siang hari.

Kampung ini memiliki 61 alat penangkapan ikan. Alat tangkap yang dioperasikan oleh nelayan terdiri dari alat tangkap payang sebanyak 21 unit, dan jaring sebanyak 40 unit. (Data Nelayan Tangkap di Muara Jambu, Nagari Punggasan Utara Kecamatan Linggo Sari Baganti Kabupaten Pesisir Selatan, 2018). Sistem penanganan hasil tangkapan atau *handling* pada saat penangkapan ikan dilakukan oleh nelayan dengan dua cara yaitu ikan yang diberi es pada ikan dan ikan yang tidak diberi es. Perbedaan ini akan mengakibatkan perubahan mutu pada ikan Teri (*Stolephorus* sp.)

Ikan merupakan produk yang memiliki karakteristik mudah rusak dan mudah membusuk karena ikan mengandung kadar air (80%) dan protein (20%) yang tinggi sehingga perlu dilakukan pengawetan. Prinsip pengawetan adalah untuk mempertahankan ikan selama mungkin dengan menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme pembusuk. Pengawetan ikan akan menyebabkan berubahnya sifat-sifat ikan segar, baik bau, rasa, bentuk, maupun tekstur dagingnya. Pengawetan ikan dapat dilakukan dua cara yaitu pengawetan ikan secara tradisional maupun modern (**Rahardi *et al.*, 2001**).

Salah satu pengawetan ikan secara tradisional adalah dengan pemberian es pada ikan. Es diberikan pada saat ikan baru tertangkap dan dinaikkan keatas kapal perikanan. Es berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak pada ikan. Es akan merubah suhu tubuh ikan menjadi lebih rendah sehingga mikroorganisme tidak mampu untuk beraktifitas pada ikan. Selain itu pengaraman juga termasuk pengawetan tradisional. Selama proses pengaraman berlangsung terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi. Cairan tersebut dengan cepat akan melarutkan kristal garam atau pengenceran larutan garam. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari tubuh ikan, partikel garam masuk kedalam tubuh ikan. Artinya garam menarik air keluar dari tubuh ikan. Ikan yang diolah dengan proses pengaraman ini dinamakan ikan asin (**Afrianto dan Liviawaty, 1994**).

Pembuatan ikan kering merupakan salah satu sumber mata pencaharian sebagian masyarakat di daerah sentral produksi ikan laut termasuk Muara Jambu, Pesisir Selatan. Berbagai penelitian menyebutkan bahwa pembuatan ikan kering memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Usaha ikan Teri kering tergolong potensial karena produk tersebut banyak diminati dan dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat **Amrullah (2012)**. Banyak masyarakat memanfaatkan sinar matahari sebagai cara dalam pengeringan ikan teri. **Menurut Adawyah (2007)**, metode tersebut kurang efektif, disebabkan suhu dan kecepatan aliran udara tidak dapat diatur, sebab hanya bergantung dari kondisi cuaca, dan juga ikan kering yang dihasilkan masih rawan akan kontaminasi dari lalat dan kotoran lainnya, sehingga kualitas mutu ikan teri secara organoleptik akan menurun. **Relekar et al., (2014)** melaporkan pengeringan matahari menggunakan tenda dapat mempercepat pengeringan, menghindari debu dan partikel-partikel kecil lainnya, sehingga kadar air tidak larut asam menjadi kecil.

Namun, dalam proses penangkapan, penanganan maupun pengolahan ikan haruslah memperhatikan sanitasi ataupun SOP (*Standar Operasional Prosedur*) agar produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik. Selain itu, produk akan dengan mudah terkena debu dan proses pengeringan akan tertunda jika hujan, sehingga hasil yang diperoleh tidak maksimal, serta jumlah produksi yang dihasilkan tidak sesuai harapan. Hasil penelitian **Daeng (2019)** didapat bahwa hasil pengujian organoleptik ikan teri kering yang dihasilkan oleh nelayan/pengusaha ikan di Desa Toniku masih sesuai dengan standar mutu organoleptik yang ditetapkan, dengan rata-rata nilai dari ke empat parameter adalah kenampakan (8-7), bau (8-7), rasa (7), konsistensi (8-7).

Berdasarkan kajian penelitian sebelumnya, informasi mengenai mutu ikan teri kering yang diolah di sentral pengolahan ikan di Muara Jambu, Pesisir Selatan masih minim. Maka penulis melakukan penelitian tentang pengaruh pemberian es pada bahan baku terhadap mutu ikan Teri (*Stolephorus sp.*) kering di Muara Jambu.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan es pada bahan baku terhadap mutu ikan Teri (*Stolephorus* sp.) kering yang diproduksi di Muara Jambu, Pesisir Selatan.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai informasi bagi pelaku-pelaku usaha pengolahan produk perikanan tradisional yang menggunakan bahan tambahan es agar mutu produk ikan Teri (*Stolephorus* sp.) kering memiliki nilai jual yang tinggi.