

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Angka konsumsi ikan merupakan tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap komoditas ikan yang dikonversi dalam satuan kg/kap/tahun. Jumlah produksi ikan di Kota Padang pada tahun 2017 adalah sebanyak 20.815 ton dengan nilai sebesar Rp 439,10 miliar (**Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2018**).

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan sumber daya perikanan global yang penting (**Kembaren, 2019**). Rajungan banyak dimanfaatkan berbagai negara karena memiliki nilai ekspor yang tinggi (**Sawusdee, 2009**). Daging rajungan merupakan komoditas ekspor yang terus meningkat dengan cangkang kering rajungan yang dimanfaatkan sebagai produk industri (**Wahyu et al., 2020**). Berdasarkan KEPMEN-KP No 70 Th 2016 pada tahun 2009 sampai dengan 2011 volume ekspor rajungan meningkat 23,65%. Periode ekspor produk perikanan Indonesia mencatat rajungan sebagai komoditi ekspor keempat pada tahun 2018 dengan nilai ekspor sebesar USD 370.144.098,01 (**Sholeh, 2018**).

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan kepiting laut yang banyak terdapat di Perairan Indonesia. Rajungan telah lama diminati oleh masyarakat baik di dalam negeri maupun luar negeri, oleh karena itu harganya relatif mahal yang dapat mencapai Rp.30.000-50.000 / kg daging. Daging kepiting ini selain dinikmati di dalam negeri juga di ekspor ke luar negeri seperti ke Jepang, Singapura dan Amerika. Rajungan di Indonesia sampai sekarang masih merupakan komoditas perikanan yang

memiliki nilai ekonomis tinggi. Sampai saat ini seluruh kebutuhan ekspor rajungan masih mengandalkan dari hasil tangkapan di laut (**Mania, 2007**)

Rajungan (*Portunus* sp) merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang bernilai ekonomis penting, karena sebagai komoditi ekspor. Ekspor rajungan dalam bentuk segar dan olahan ke berbagai negara, diantaranya Singapura, Hongkong, Jepang, Malaysia, Taiwan dan Amerika Serikat. Tingginya permintaan pasar dan harga rajungan dapat meningkatkan pendapatan nelayan (**Adam et al., 2006**)

Permintaan pasar dan harga yang tinggi menyebabkan penangkapan rajungan alam meningkat atau nelayan menangkap rajungan dengan jumlah banyak. Hal ini disebabkan karena sumberdaya perikanan rajungan bersifat akses terbuka (*open acces*), seperti halnya dengan sumberdaya perikanan lainnya di Indonesia. Nelayan dapat mengeksploitasi dengan mudah tanpa harus memilikinya. Nelayan berlomba-lomba untuk meningkatkan upaya penangkapan (*effort*), bahkan melakukan penangkapan ke daerah tangkapan yang lebih jauh dari pangkalannya (**Adam et al., 2006**). Tingginya tingkat pemanfaatan atau penangkapan rajungan akan menyebabkan penurunan stok dan mempengaruhi pertumbuhan serta rekrutmennya (**Sunarto, 2012**). Selain itu, tingkat pemanfaatan yang tinggi akan menimbulkan terjadinya penurunan stok dan akan mempengaruhi nilai ekonomi usaha perikanan tangkap rajungan.

Rajungan ditemukan di sebagian besar perairan pesisir di Indonesia, tersebar hampir di seluruh perairan laut dangkal hingga ke daerah estuari termasuk daerah

dekat karang, mangrove, dan lamun (**FAOb, 2020**). Rajungan berdasarkan ekologiinya ditemukan pada pantai berpasir, pasir berlumpur, estuaria dan terumbu karang (**Lovett, 1981**).

Proses pengolahan Rajungan akan memberikan hasil samping berupa limbah, terutama limbah cair yang dihasilkan dari proses pencucian dan perebusan Rajungan dalam jumlah yang tidak sedikit. Umumnya pengusaha atau pengelola Rajungan tidak melakukan penanganan limbah sebelum membuang air limbah ke badan air penerima (sungai), yang pada akhirnya mengakibatkan pencemaran air dan menimbulkan bau busuk. Limbah cair industri paling sering menimbulkan masalah lingkungan seperti kematian plankton, akumulasi dalam daging ikan dan moluska (**Supraptini, 2002**).

Menurut **Ginting (2007)** limbah cair dijumpai pada industri yang menggunakan air dalam proses produksinya, mulai dari pra pengelolaan bahan baku, seperti pencucian, sebagai bahan penolong, sampai produksi akhir menghasilkan limbah cair. Limbah hasil buangan industri pengolahan hasil laut mengandung berbagai macam bahan organik seperti sisa daging, isi perut, protein, lemak dan karbohidrat yang akan berpengaruh terhadap karakteristik air limbah tersebut. Sejauh ini limbah cair dari Rajungan belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal jika dimanfaatkan dengan berbagai pengembangan teknologi, limbah cair Rajungan berpotensi menghasilkan produk seperti petis. Hal ini dikarenakan adanya kandungan bahan-bahan yang terdapat limbah Rajungan yang bermanfaat seperti protein, lemak, garam, dan lain-lain.

Petis adalah salah satu bentuk olahan perikanan yang dibuat dari limbah cair hasil perikanan. Petis merupakan Indonesia yang dibuat dari produk sampingan pengolahan makanan berkuah (biasanya dari limbah cair perebusan olahan perikanan) yang dipanasi hingga cairan kuah menjadi kental seperti saus yang lebih pekat (**Danitasari, 2010**). Kandungan unsur gizi dalam petis per 100 g yaitu energi 151,0 kkal, air 56,0%, protein 20%, lemak 0,2%, karbohidrat 24%, kalsium 37(mg), fosfor 36(mg), besi 2,8(mg) (**Astawan, 2004**), sehingga dengan hal tersebut petis berpeluang menjadi sebuah produk dengan nilai jual tinggi dan berpotensi untuk dijadikan usaha bagi masyarakat.

Untuk itulah diperlukan suatu upaya yang mampu memanfaatkan limbah cair Rajungan sekaligus menciptakan produk-produk baru hasil pemanfaatan limbah cair tersebut. Diharapkan dengan pemanfaatan limbah cair Rajungan ini akan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan adanya kesempatan kerja baru.

1.2 Tujuan Penelitian

Menganalisis pengaruh waktu perebusan cangkang Rajungan terhadap mutu petis ditinjau dari segi organoleptik dan proksimat.

1.3 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai salah satu informasi tentang limbah air rebusan olahan perikanan yang bisa diolah menjadi produk bernilai tambah.