

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan menjadi suatu komoditas bahan pangan bergizi yang sering dan paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia akan tetapi bahan pangan ini juga memiliki beberapa kendala seperti mudah membusuk dan mengalami kerusakan. Ikan mengalami proses pembusukan ketika ikan ditangkap dan mati. Pembusukan ikan tergantung pada spesies, alat tangkap maupun cara penangkapannya. Biasanya ikan mengalami pembusukan dalam waktu 12-20 jam (Mahatmanti *et al.*, 2007).

Sama halnya dengan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) yang berukuran kecil dan mudah mengalami pembusukan/rusak. Ikan jenis ini selalu ditangkap dan dikonsumsi karena memiliki peran penting yang dapat digunakan untuk suatu bahan makanan dalam bentuk ikan segar maupun ikan kering (Nontji, 1987).

Proses pengolahan teri segar menjadi produk teri kering umumnya masih secara tradisional. misalnya dari persiapan, pengolahan bahkan sampai penyimpanan produk masih kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higiene. Akibatnya hasil olahan ikan teri mudah terjadi kerusakan secara mikrobiologis, secara kimiawi bahkan organoleptik. Sehingga pengolah sering mengambil jalan pintas dengan menggunakan bahan yang mengandung kimiawi berbahaya seperti formalin untuk mengatasi masalah tersebut (Wardani & Mulasari, 2016).

Balai POM DKI Jakarta (2005), melakukan penelitian di Laboratorium pada olahan hasil perikanan seperti pada produk-produk olahan perikanan yang didapat pada sampel di teluk Jakarta menunjukkan hasil positif pemakaian formalin pada sebagian besar olahan tersebut yaitu (57,14 %). Adapun Produk tersebut mengandung bahan kimia (Formalin) yaitu teri asin kering

(2,88 ppm). cucut asin kering (91,41 ppm) teri medan asin kering (40,18 ppm) dan sotong asin kering (6,77 ppm).

Berdasarkan hasil penelitian di atas maka seharusnya ada jalan keluar pada proses pengolahan ikan segar menjadi produk dan bahan olahannya yang baik tanpa harus dengan menggunakan bahan seperti formalin bahkan dengan bahan kimia yang berbahaya.

Brzeski (1987), mengemukakan bahwa bahan pengganti formalin yang tidak berbahaya seperti khitosan. Khitosan memiliki sifat anti bakteri dan jamur untuk dapat digunakan pada berbagai bidang. Khitosan mempunyai muatan positif kuat dan mampu mengikat muatan negatif pada senyawa lain sehingga khitosan bisa digunakan dalam olahan hasil perikanan, khitosan juga tidak beracun dan mudah mengalami degradasi secara biologis (Hardjito, 2006).

Hasil yang temukan Nicholas (2003), pada khitosan yang digunakan sebagai pengawet hasil olahan perikanan pada khitosan dengan larutan 1% serta asam asetat 1% hasilnya dapat mengurangi jumlah bakteri yang terkandung pada produk *fillet* ikan salmon dengan penyimpanan selama 6 hari dengan suhu 4°C. Jumlahnya mencapai kontrol $1,97 \times 10^8$, beda halnya dengan pemberian larutan khitosan ditemukan bakteri dengan jumlah hanya 53×10^3 . Dichelupkan dengan khitosan selama kurang lebih 30 detik dan dikeringkan selama 15 detik selanjutnya pengemasan dengan plastik setelah itu dimasukkan pada wadah stylofoarm. hasil penelitian yang dilakukan Wang dalam Nicholas (2003), ditemukan bahwa pemberian larutan khitosan 0,5 % - 2,5 % pada produk perikanan hasilnya efektif untuk melawan bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium* dan *Yersinia enterocolitica*. Di Indonesia sendiri penelitian dengan menggunakan khitosan sudah dilakukan di Muara Angke pada pengolahan ikan cucut asin. Hasilnya bahwa dengan penggunaan larutan khitosan 1,5% tersebut dapat memperpanjang daya awet ikan cucut asin (Suseno, 2006) . sama halnya pada olahan ikan asin

lainnya, kehadiran mikroba merupakan faktor utama yang menyebabkan kerusakan pada suatu produk olahan perikanan dan menjadi permasalahan sehingga harus ditanggulangi.

1.2. Hipotesis

Jika proses pengolahan ikan teri segar dengan menggunakan konsentrasi khitosan yang berbeda maka akan menghasilkan produk ikan teri kering dengan mutu yang berbeda.

1.2. Tujuan dan Manfaat

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh pada perlakuan dengan konsentrasi khitosan terhadap nilai proksimat dan uji organoleptik Ikan Teri .

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat dan sebagai acuan serta masukan untuk para pengolah dalam mengolah ikan teri asin, sehingga kualitas suatu produk yang dihasilkan lebih bermutu dan lebih baik.