

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Maluku Utara memiliki jenis pangan tradisional yang beragam dengan ciri khas yang berbahan dasar lokal salah satunya adalah ikan masak kering kayu, ikan masak kering kayu ini adalah jenis olahan yang diolah menggunakan banyak tambahan rempah sehingga menghasilkan flavor yang begitu kuat, pada menu olahan ini dapat ditemukan beragam rempah lainnya yang memiliki cita rasa yang gurih dan enak, produk olahan ini berpotensi atau dijadikan oleh – oleh khas Maluku Utara, khususnya Ternate bagi para pendatang dan tamu yang berkunjung untuk berbagai kegiatan atau tugas dinas. Namun produk ini belum dikemas secara baik dan dikhawatirkan akan mudah rusak selama dalam perjalanan atau distribusi, (Abdjan *et al.*,2020).

Pengalengan adalah suatu teknik pengawetan makanan dengan cara mengemas makanan secara kedap udara, yaitu dengan cara hermetis. Penggunaan wadah kaleng sebagai kemasan produk pangan olahan akan memperbaiki dan mempertahankan mutu produk, sehingga tidak dapat menembus udara, air, kerusakan akibat oksidasi atau rasa perubahan, dan mengalami proses sterilisasi untuk membunuh bakteri pembusuk dan bakteri patogen (Erika *et al.*, 2020). Proses sterilisasi komersial dapat dilakukan secara optimum yang memenuhi persyaratan keamanan pangan (nilai F_0) mencukupi) serta mutu (produk tidak menerima proses pemanasan yang berlebihan) dengan melakukan validasi proses sterilisasi. Validasi umumnya dilakukan melalui dua tahap, yaitu dengan

melakukan uji distribusi panas (*heat distribution test*) dan uji penetrasi panas (*heat penetration test*) (Hariyadi 2008; Pursito *et al.* 2020; Nurhikmat *et al.* 2016). Mikroba adalah kejadian yang tidak dikehendaki ada dalam makanan yang mungkin berasal dari lingkungan atau sebagai akibat proses produksi makanan, dapat berupa cemaran biologi kimia dan benda asing yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia. Batas cemaran mikroba yang ditetapkan berdasarkan SNI 3719:2014 pada pemeriksaan ALT adalah maksimum 1×10^4 koloni/ml. (Chinesta ddk, 2002; Kiziltas, 2010). Sterilisasi harus dilakukan pada kisaran suhu sterilisasi yaitu 121°C pada waktu tertentu, dimana panas yang diberikan cukup untuk menghancurkan bakteri patogen tetapi tidak cukup untuk menurunkan kualitas gizi dan organoleptik makanan yang dikalengkan.

Penggunaan kemasan kaleng pada produk sambal roa menggunakan suhu sterilisasi komersial sehingga produk sambal roa aman untuk dikonsumsi dan daya tahan produk sampai 3 tahun (Rasulu *et al.*, 2021). Selain itu proses pengalengan sayur lili dengan penggunaan suhu sterilisasi komersial dapat mempertahankan nutrisi produk dan memperthankan cita rasa makanan kaleng sayur lili sebagai produk unggulan makanan tradisional Maluku Utara (Rasulu *et al.*, 2020). Oleh karena itu penelitian ini difokuskan untuk mengetahui nilai F_0 , mikrobiologi dan organoleptik ikan masak kering kayu kaleng dengan lama sterilisasi.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana karakteristik nilai F_0 , mikrobiologi dan organoleptik ikan masak kering kayu kaleng dengan lama sterilisasi yang berbeda?.
2. Bagaimana lama sterilisasi terbaik ikan masak kering kayu kaleng?.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui karakteristik nilai F_0 , mikrobiologi dan organoleptik ikan masak kering kayu kaleng dengan lama sterilisasi yang berbeda.
2. Untuk mengetahui lama sterilisasi terbaik ikan masak kering kayu kaleng.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan pada peneliti.
2. Pengalengan juga dapat memperpanjang masa simpan produk dan menjaga kualitas produk serta meningkatkan nilai jual ikan.