

BAB I

PENDAHULUAN

Ikan rucah merupakan salah satu hasil samping dari penangkapan ikan yang belum dimanfaatkan dengan baik. Karakteristik dari ikan rucah yaitu memiliki ukuran kecil, memiliki harga jual rendah dan memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi. Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki luas perairan yang besar dengan hasil tangkap melimpah. Potensi hasil perikanan tangkap di Indonesia dari hasil laut dapat mencapai 6,5 juta ton/tahun (Murtidjo, 2005). Produksi ikan rucah pada musim tangkap ketersediaannya sangat melimpah. Hasil tangkapan ikan rucah pada saat musim tangkap sebesar 331 ton/tahun (Badan Pusat Statistik, 2016). Tepung ikan merupakan produk hasil dari pengolahan ikan yang telah mengalami proses pengeringan dan penggilingan yang mempunyai kandungan protein tinggi berkisar antara 40 - 65%. Proses pengolahan, pengawetan dan penyimpanan dapat berpengaruh terhadap kualitas fisik organoleptik tepung ikan rucah.

Tepung ikan dapat diuji kualitasnya baik secara fisik, organoleptik, kimiawi dan mikrobiologi. Penilaian kualitas organoleptik dapat dinilai dengan menggunakan panca indra manusia seperti tekstur, warna, aroma dan keberadaan jamur. Kualitas kimia pada tepung ikan rucah dilihat berdasarkan kandungan nutriennya. Kandungan nutrisi tepung ikan rucah terdiri dari kadar air 10%, protein kasar (PK) 65%, lemak kasar (LK) 8%, serat kasar (SK) 1,5%, abu 20%, Ca 2,25 - 5,0%, P 1,63 - 3,2% dan NaCl 2% (Standar Nasional Indonesia, 1996).

Kualitas mikrobiologis tepung ikan rucah yang baik tidak terdapat bakteri patogen. Bakteri yang terdapat pada tepung ikan rucah yaitu *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* dengan maksimum batas cemaran pada bahan pangan dan pakan dari ikan adalah *Escherichia coli* < 3 koloni per g dan *Salmonella sp.* negatif per 25 g sampel (Standar Nasional Indonesia, 1996). Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui kualitas fisik organoleptik dari suatu bahan pakan dari aspek warna, aroma, tekstur dan sebaran jamur (Hermawan dan Muhtarudin, 2015). Kualitas organoleptik tepung ikan yang baik yaitu berwarna coklat terang, beraroma khas amis tepung ikan, bertekstur halus dan tidak berjamur (Wirawan *et al.*, 2018). Pengujian organoleptik pada bahan pakan perlu dilakukan untuk mengetahui batas maksimal dari penyimpanan bahan pakan.

Tepung ikan rucah selama penyimpanan dapat terjadi penurunan kualitas organoleptik maupun kualitas kimiawi yang disebabkan oleh adanya perubahan biologis (hama, serangga, tungau), mikrobiologis (aktivitas mikroba dalam bahan) dan fisik (Hutueley, 2001). Lama waktu penyimpanan perlu diperhatikan agar tidak terjadi kerusakan dan penurunan kualitas pada bahan pakan yang disimpan. Tepung ikan yang disimpan selama 28 hari tanpa pengawetan dan pengemasan menyebabkan terjadinya penurunan kualitas organoleptik yaitu adanya penggumpalan pada tekstur dan adanya jamur yang disebabkan oleh peningkatan kadar air serta menyebabkan terjadinya ketengikan (Purnanila, 2010). Penyimpanan dapat dikendalikan dengan cara dilakukan pengawetan dan pengemasan. Penurunan kualitas organoleptik pada penyimpanan tepung ikan rucah selama 4 minggu dapat dicegah dengan melakukan pengawetan secara

kimia dengan menggunakan pengawet alami yaitu ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.) dan dikemas dengan kemasan plastik. Ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.) berfungsi sebagai antibakteri, antimikroba dan antioksidan karena ekstrak mengandung senyawa aktif berupa flavonoid, tanin dan saponin (Prasetyo dan Sasongko, 2014).

Pengemasan diperlukan untuk melindungi bahan pakan dari berbagai macam kontaminasi yang terjadi selama penyimpanan serta dapat memperpanjang masa simpan. Jenis kemasan yang dapat digunakan yaitu kemasan plastik dan kemasan kertas (Retnani *et al.*, 2009). Bahan pengemas yang digunakan dalam penelitian adalah kemasan plastik *polyethylene*. Kemasan plastik *polyethylene* ini memiliki ketahanan yang baik terhadap cahaya, udara, air dan uap air (Azriani, 2006).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji interaksi pengaruh perlakuan perbedaan pemberian ekstrak daun kersen dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik organoleptik tepung ikan rucah yang dikemas dalam kemasan plastik. Manfaat yang diperoleh dari penelitian adalah memperoleh informasi tentang pengaruh penambahan ekstrak daun kersen pada tepung ikan rucah yang dikemas dalam kemasan plastik terhadap kualitas fisik organoleptik tepung ikan rucah selama penyimpanan. Hipotesis penelitian adalah kombinasi perlakuan pemberian ekstrak daun kersen dan lama penyimpanan berbeda dapat mempertahankan kualitas fisik organoleptik tepung ikan rucah.