

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor perikanan memegang peranan penting dalam perekonomian nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan bagi nelayan, sumber protein hewani dan sumber devisa. Dengan 2/3 wilayah Indonesia terdiri dari laut, maka laut Indonesia mempunyai potensi perikanan sebesar 8,02 juta ton/tahun. Produksi perikanan nasional pada tahun 2014 mencapai 20,95 juta ton meningkat 17,78% dari tahun 2013 (17,49 juta ton). Dari jumlah tersebut produksi perikanan tangkap mencapai 5.409.100 ton, adapun perikanan budidaya mencapai 6.979.750 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014).

Sumberdaya perikanan yang melimpah tersebut belum diimbangi dengan bertambahnya ragam olahan produk perikanan. Terbatasnya bentuk olahan ikan merupakan salah satu penyebab rendahnya tingkat konsumsi ikan penduduk Indonesia. Peningkatan konsumsi ikan, perlu ditempuh upaya penganekaragaman (diversifikasi) bentuk olahan ikan, terutama pada produk-produk yang biasa dikonsumsi masyarakat sehingga peluang produk utama diterima lebih besar (Subaryono, *et.al*, 2003).

Kelurahan Pasie Nan Tigo merupakan daerah Pesisir Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Secara administratif kelurahan ini baru terbentuk pada tahun 2001 dari hasil penggabungan beberapa kelurahan berdasarkan penerapan peraturan daerah no. 25/tahun 2001 tentang penggabungan beberapa kelurahan dalam rangka pelaksanaan OTODA (otonomi daerah). Kelurahan Pasie Nan Tigo kecamatan Koto Tangah Padang berada 1 Mdpl, dengan keadaan suhu rata-rata 45⁰C. Luas wilayahnya secara keseluruhan adalah 593,08 ha. Daerah perbukitan atau pegunungan tidak ada di daerah ini karena sebanyak 35 ha daerah ini adalah laut. Mayoritas penduduk di kelurahan ini bekerja sebagai nelayan, baik sebagai nelayan penangkap ikan maupun sebagai pedagang pengumpul tangkapan ikan. Kelurahan ini berdasarkan informasi dari nelayan dan tokoh masyarakat setempat merupakan salah satu sentral perdagangan hasil perikanan laut di Kota Padang. Hal ini berkaitan dengan aktivitas pelelangan ikan di daerah ini yang banyak melibatkan nelayan setempat (Iqbal, 2011).

Salah satu daerah di Kota Padang yang berpotensi akan hasil lautnya yaitu di kelurahan Pasie Nan Tigo, Kecamatan Koto Tangah, Padang, Sumatera Barat. Potensi pengolahan yang mendukung usaha perikanan di daerah tersebut berupa Unit Pengolahan Ikan (UPI). UPI berdiri pada tahun 2012. UPI yang terdapat di kelurahan Pasie Nan Tigo terbagi menjadi 6 UPI dengan Luas UPI keseluruhan yaitu 1,686 hektar.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satu caranya adalah dengan pembuatan ikan asin (Suhartini dan Hidayat, 2005). Pengawetan merupakan usaha yang paling mudah dalam menyelamatkan hasil tangkapan nelayan. Dengan penggaraman proses pembusukan dapat dihambat sehingga ikan dapat disimpan lebih lama. Penggunaan garam sebagai bahan pengawet yang mempunyai kemampuan menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan yang terdapat dalam tubuh ikan (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Ikan teri asin kering adalah bahan makanan yang terbuat dari ikan teri segar yang diawetkan yang diolah dengan cara penggaraman dan pengeringan, dengan menambahkan banyak garam (Saputra, 2014). Ikan teri asin kering adalah jenis ikan asin yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi dan harganya yang terjangkau. Pengawetan adalah cara pengolahan ikan asin yang telah lama, tetapi saat ini masih banyak dilakukan orang di berbagai negara, bahkan ikan masih menempati posisi penting sebagai salah satu bahan pokok kebutuhan hidup rakyat banyak di Indonesia. Pengetahuan masyarakat mengenai ikan asin yang aman dan baik masih kurang, meskipun ikan asin sudah sangat memasyarakat. Hal ini mengakibatkan mutu ikan asin tersebut menjadi menurun, seperti tingginya kadar air pada ikan asin, yang memicu meningkatnya aktifitas mikroba serta penggunaan bahan berbahaya seperti formaldehid. Formaldehid banyak digunakan oleh produsen karena dapat memperpanjang keawetan ikan asin, padahal dampaknya sangat merugikan kesehatan tubuh.

Formalin adalah nama dagang dari campuran formaldehid, metanol dan air. Formalin yang beredar di pasaran mempunyai kadar formaldehid yang bervariasi antara 20% - 40%. Meskipun daya awet formalin sangat luar biasa namun

penggunaannya sangat dilarang pada makanan. Beberapa Undang-undang di Indonesia tentang pelarangan penggunaan formaldehid sebagai pengawet makanan adalah Peraturan Menteri Kesehatan No.722/1998, Peraturan Menteri Kesehatan No.1168/Menkes/PER/X/1999, UU No.7/1996 tentang pangan dan UU NO.8/1999 tentang Perlindungan Konsumen (Paisal, 2007).

Melihat banyaknya unit pengolahan ikan asin kering di daerah Pasir Jambak, penulis tertarik untuk mengidentifikasi pengolahan ikan asin kering di daerah tersebut dan menyeragamkan proses pengolahan di setiap unitnya.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Identifikasi Ikan Teri Asin Kering yang Diolah di Sentral Pengolahan Perikanan Pasie Nan Tigo(SP₃N)Kota Padang”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui cara pengolahan produksi ikan teri asin kering yang ada di berbagai UPI (Unit Pengolahan Ikan) SP₃N Kota Padang.
2. Untuk mengidentifikasi mutu, karakteristik kimia dan mikrobiologi dari ikan teri asin kering yang diolah di UPI (Unit Pengolahan Ikan) SP₃N Kota Padang.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk mengidentifikasi ikan asin kering yang beredar di masyarakat khususnya yang di produksi di SP₃N Kota Padang.
2. Untuk memberi informasi kepada konsumen tentang keamanan produk ikan teri asin kering dan nilai gizinya.