

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan (*Archipelagic State*) terbesar di dunia yang memiliki kurang lebih 17.000 pulau dan wilayah perairan seluas 5.800.000 km² dengan garis pantai sepanjang 81.000 km (Harris, 2000). Luasnya perairan Indonesia tersebut menjadikan ikan sebagai komoditas andalan yang diperdagangkan di dalam dan luar negeri serta sumber protein yang paling tinggi dikonsumsi selain daging. Wilayah perairan laut Indonesia memiliki kandungan sumber daya alam khususnya sumber daya hayati (ikan) yang berlimpah dan beraneka ragam.

Provinsi Sumatera Barat khususnya wilayah perairan Kota Padang memiliki potensi yang cukup besar untuk dimanfaatkan secara optimal, terutama pada sektor perikanan mengingat Kota Padang yang terletak di pantai barat pulau Sumatera dengan luas 649,96 km² dan panjang pantai 68.126 km. Pada tahun 2016 Kota Padang memproduksi 20.897,70 ton ikan dan salah satu hasil produksi lautnya adalah ikan selar dengan jumlah produksi 464,70 ton (Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2017).

Tingginya volume produksi ikan selar bentong di Kota Padang mengharuskan nelayan maupun pedagang untuk menjaga mutu ikan selar bentong, mengingat komoditas hasil perikanan merupakan produk segar yang memiliki umur simpan yang pendek, sehingga diperlukan pengolahan tepat guna yang dapat menciptakan umur simpan relatif lama. Salah satu pengolahan yang dapat menambah umur simpan yaitu dengan mengolah ikan selar bentong dalam bentuk ikan asin.

Sebelum diolah menjadi ikan asin, terlebih dahulu dibelah dua daging ikan dan dibersihkan lalu dilakukan perendaman dan pengeringan. Perendaman yang dilakukan yaitu 1 - 3 hari dengan larutan NaCl agar dapat dihasilkan ikan asin yang dagingnya berwarna putih kekuningan dan lunak daripada tanpa dilakukan perendaman dengan larutan NaCl. Setelah perendaman selesai biasanya ikan dicuci hingga bersih dan ditiriskan sampai benar-benar kering lalu dikeringkan di bawah sinar matahari selama 2 - 3 hari tergantung pada cuaca. Pengeringan

dilakukan untuk mengeluarkan sebagian air dari bahan pangan dengan cara menguapkan atau mengeringkan air pada bahan tersebut sampai batas tertentu supaya pertumbuhan mikroorganisme pada bahan dapat dihentikan.

Menurut UU Pangan No.7 tahun 1996, pangan yang aman yaitu pangan yang tidak mengandung bahaya mikrobiologi atau bahaya kimia, bahaya fisik, dan bahaya kimia. Namun kenyataannya kondisi di lapangan masih terdapat mikroorganisme pada ikan asin yang menyebabkan penurunan mutu sehingga tidak memenuhi persyaratan kesehatan keamanan pangan di Indonesia. Sarana distribusi dan produksi pangan yang tidak memenuhi persyaratan masih bisa ditemukan, terutama pada industri rumah tangga dan penjual makanan jajanan, serta tingkat pengetahuan dan kepedulian konsumen tentang keamanan pangan masih rendah (Fardiaz, 2000) dalam Ayu, 2017.

Ikan asin merupakan salah satu produk olahan yang sudah memiliki standar mutu telah diberlakukan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2721-2009 sebagai acuan untuk mengetahui syarat atau ketentuan yang telah memenuhi standar mutu dan keamanan pangan produk ikan asin kering. Meskipun sudah ada Standar Nasional Indonesia mengenai mutu ikan asin, namun kenyataan yang ada di lapangan masih ditemukan ikan asin yang tidak sesuai standar atau tidak layak jual karena kurangnya informasi dan sosialisasinya.

Informasi tentang umur simpan produk pangan sangat penting karena berkaitan langsung dengan keamanan dan kelayakan produk. Pendugaan umur simpan adalah salah satu cara menentukan umur simpan atau kadaluarsa (*expired*) dari suatu produk pangan. Metode yang digunakan untuk pendugaan umur simpan produk pangan salah satunya adalah metode akselerasi dengan pendekatan *Arrhenius*. Menurut Syarief dan Halid (1993) yang dikutip dalam Lestari (2010), keuntungan dari metode akselerasi adalah waktu pengujian yang dibutuhkan relatif singkat, namun memiliki ketepatan dan akurasi yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pendugaan Umur Simpan Ikan Asin Selar Bentong (*Selar crumenophthalmus*) dengan Metode *Arrhenius*”**.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membangun model matematis untuk memprediksi umur simpan ikan asin dan menentukan umur simpan dari ikan asin selar bentong dengan menggunakan persamaan *Arrhenius*.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui umur simpan dari ikan asin dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang cara pengolahan ikan selar bentong menjadi ikan asin untuk meningkatkan nilai tambah (*added value*) dan memperpanjang umur simpannya.

