

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Konsumsi ikan juga dianjurkan karena ikan mempunyai kadar protein yang tinggi sehingga dapat menambah nilai gizi pada masyarakat. Dikutip dari siaran pers Kementerian Kelautan dan Perikanan pada Januari 2020, pemerintah melalui KKP pada tahun 2019 tingkat konsumsi ikan di 34 provinsi memperoleh rata-rata sebesar 55,95 kg/kapita/tahun dan akan menargetkan tahun 2020-2024 peningkatan angka konsumsi ikan nasional dari 56,39 kg/kapita/tahun ditahun 2020 menjadi 62,50 kg/kapita/tahun ditahun 2024. Hal ini memperlihatkan bahwa KKP merencanakan peningkatan angka konsumsi ikan sebesar 6,11 kg/kapita/tahun. Salah satu ikan laut yang sering dijumpai dan dikonsumsi adalah ikan jenis tuna. Ikan tuna memiliki daya jual yang tinggi baik di Indonesia maupun di mancanegara. Mengutip dari website Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2020, secara total hasil tangkapan kelompok sumber daya ikan tuna dan sejenis tuna Indonesia di samudera Hindia pada tahun 2017 berjumlah sekitar 336.000 ton, dengan kurang lebih 151.000 ton adalah kelompok tuna, hasil tangkapan tuna pada tahun 2018 mengalami peningkatan menjadi sebesar kurang lebih 181.000 ton. Melihat hal tersebut maka akan terjadi peningkatan konsumsi dan perdagangan ikan pada tahun-tahun kedepan. Oleh karena itu perlu diperhatikan kualitas ikan agar peningkatan jumlah ikan juga diimbangi dengan kualitas ikan yang bagus dan layak konsumsi terutama dari tingkat kesegaran pada ikan. Karena kesegaran ikan akan mempengaruhi kualitas dan mutu dari ikan tersebut.

Produk perikanan yang sudah rusak dapat tercemar oleh mikroorganisme yang bersifat merugikan bagi kesehatan. Banyak penyakit yang timbul karena pertumbuhan mikroba, khususnya pada pencernaan. Salah satu mengetahui tingkat kesegaran ikan adalah dengan pengecekan pH pada ikan. Kadar pH ikan segar berkisar pada nilai 7-7,5 sedangkan menurut Addawyah (2011) bahwa ikan yang sudah tidak segar mempunyai kadar pH relative tinggi (basa) dibandingkan ikan yang masih segar. Hal itu dikarenakan timbulnya senyawa-

senyawa yang bersifat basa misalnya amoniak, trimetilamin, dan senyawa volatile lainnya. Penjualan ikan dengan mutu rendah terkadang masih dijumpai dipasar tradisional. Mengutip dari website Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2020, Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) diawal tahun 2020 masih ditemukan pedagang ikan di pasar tradisional yang belum menggunakan es untuk menjaga kualitas ikan agar tidak cepat membusuk dan tidak mudah tercemar oleh mikroorganisme. Melihat hal tersebut perlu diwaspadai juga terdapatnya ikan yang dijual dengan kualitas rendah atau busuk khususnya di pasar tradisional kota Kediri. Karena kota Kediri sendiri secara geografis jauh atau tidak memiliki laut. Sehingga produk ikan laut yang dijual di pasar kota Kediri adalah produk yang didatangkan dari kota lain yang mana dapat diwaspadai tingkat kesegaran ikan terpengaruhi lama penyimpanan dan pengiriman dari kota asal ke pasar kota Kediri.

Untuk mengetahui tingkat kesegaran ikan laut, salah satu uji yang dilakukan adalah pengukuran pH pada ikan. Untuk mengetahui kondisi pH pada ikan dapat menggunakan indikator alami. Disini penulis mencoba memberikan pilihan pengujian kesegaran ikan laut melalui indicator pH berbasis bahan alam. Salah satu bahan alam yang dimanfaatkan adalah kandungan antosianin. Antosianin memiliki sifat larut dalam air, dan tidak stabil terhadap perubahan pH. Warna merah, ungu dan biru pada larutan antosianin disebabkan pH larutan bersifat asam, netral dan basa. Antosianin merupakan senyawa yang terdapat dalam tumbuhan berwarna, antosianin tidak stabil dalam perubahan pH, ketika pH ada peningkatan maka akan ada perubahan warna (Nurhassanah, 2016). Salah satu sumber antosianin adalah pada jantung pisang cavendish.

Pisang cavendish adalah salah satu jenis pisang mudah ditemui di lingkungan sekitar. Pisang cavendish sendiri juga mudah untuk dibudidayakan oleh petani maupun masyarakat. Dalam budidaya pohon pisang jenis cavendish hanya buahnya saja yang dimanfaatkan atau dijual oleh petani. Sehingga bagian dari pohon pisang yang lain kurang dimanfaatkan. Melihat hal tersebut muncul inisiatif untuk memanfaatkan ekstrak antosianin jantung pisang. Diharapkan dengan pemanfaatan kadar antosianin dalam pisang cavendish dapat

mengetahui kualitas kesegaran ikan melalui perubahan warna. Sehingga masyarakat dapat mengetahui tingkat kesegaran ikan laut khususnya ikan tuna yang diperoleh dari pasar tradisional di kota Kediri. Diharapkan juga dengan pemanfaatan hal tersebut dapat mengangkat nilai ekonomis dari jantung pisang yang sebelumnya kurang dimanfaatkan oleh petani dan masyarakat.

B. Rumusan masalah

Apakah kadar antosianin yang terkandung dalam jantung pisang jenis cavendish dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai indikator pH alami?

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pemanfaatan kadar antosianin dalam jantung pisang jenis cavendish yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesegaran pada ikan tuna.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui kandungan kadar total antosianin dalam jantung pisang cavendish
- b. Mengetahui perubahan warna antosianin pada pH 1-14 sebagai indikator pH alami
- c. Dapat melakukan uji penentuan pH menggunakan ekstrak antosianin jantung pisang cavendish sebagai indikator alami kesegaran pada ikan tuna.

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat praktis

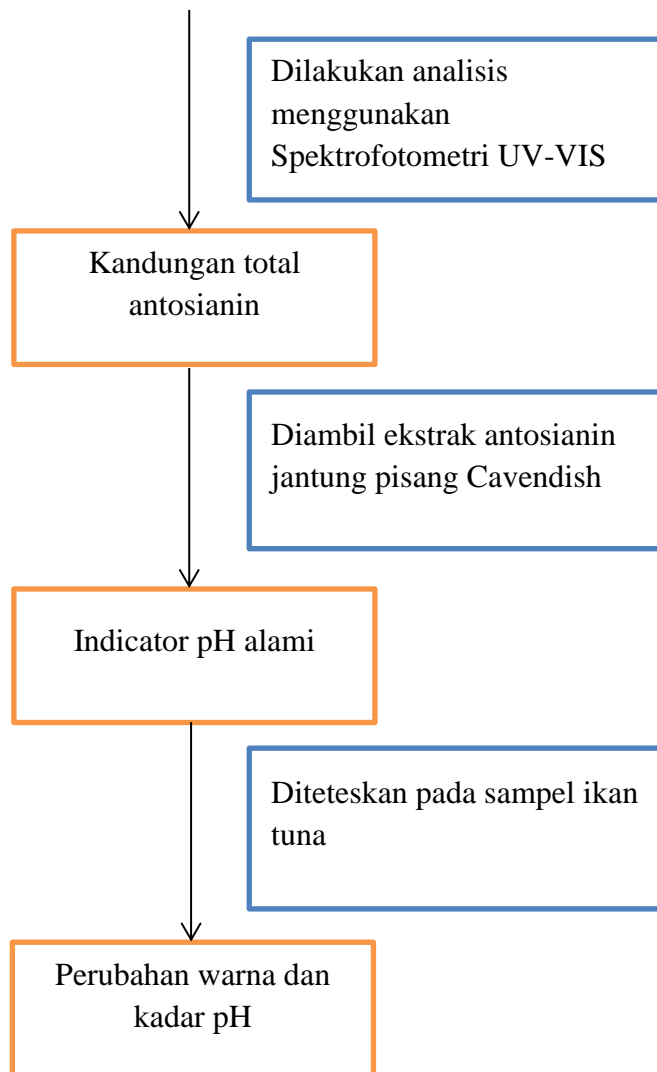
Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan kadar antosianin yang terkandung dalam jantung pisang cavendish dalam indikator perubahan pH terkait tingkat kebusukan pada ikan tuna.

2. Manfaat teoritis

Dapat digunakan sebagai acuan atau referensi bagi peneliti selanjutnya dan dapat dikembangkan lagi untuk mendapatkan penelitian yang lebih baik dan terciptanya inovasi yang lebih berguna di masa yang akan datang.

E. Kerangka konsep





Keterangan :

— : Perlakuan yang digunakan

---- : Tidak dilakukan