

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Negara Republik Indonesia kaya akan sumber daya alam (SDA) yang melimpah dan terkenal. Kekayaan alam yang dimiliki Indonesia berperan begitu penting pada kehidupan masyarakat khususnya untuk kesejahteraan hidup masyarakat (Razali, 2004:61). Sumber Daya Alam (SDA) yang umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat meliputi perkebunan, peternakan, perikanan, dan pertanian. Provinsi Kepulauan Bangka Belitung merupakan salah satu dari 34 provinsi yang berada di Indonesia yang kaya akan sumber daya laut dan pantai yang mengelilingi pulau tersebut. Sehingga tidak bisa dipungkiri bahwa pulau ini kaya akan hasil laut khususnya pada bidang sektor perikanan.

Memiliki sektor perikanan yang baik menjadikan sebagian masyarakat Bangka Belitung bermata pencaharian sebagai seorang nelayan atau pekerjaan yang berhubungan dengan potensi kelautan. Laut dan pantai di Bangka Belitung dijadikan sebagai tempat mata pencaharian sebagian besar masyarakat namun juga dimanfaatkan sebagai objek wisata yang dapat dinikmati oleh penduduk setempat, wisatawan luar daerah hingga luar negeri ini menjadikan Bangka Belitung terkenal akan objek wisata pantai dan laut meskipun terdapat potensi hutan dan lingkungan yang sebenarnya dapat dikenalkan ke daerah lain (Wardhani dan Valeriani, 2016:276).

Kesejahteraan masyarakat Bangka Belitung terlihat dari pemanfaatan hasil laut yang dapat meningkatkan sektor perekonomian seperti menjual hasil tangkapan dari melaut kedistributor atau ke pasar dan memanfaatkan menjadi olahan makanan yang kreatif dan bernilai tinggi dipasaran. Hal ini terlihat dari banyaknya makanan khas Bangka Belitung yang terbuat dari hasil potensi laut khususnya dibidang perikanan seperti kerupuk ikan tenggiri, getas, kericu, lempah kuning ikan, lempah bekalapo ikan tongkol, rusip, ganggan patin, otak-otak ikan tenggiri, kemplang atau kerupuk dari ikan hingga udang yang bisa dijumpai jika berkunjung ke daerah Bangka Belitung (Astuti, 2011:2).

Salah satu yang terkenal adalah rusip, rusip adalah makanan awetan yang terbuat dari olahan ikan yang umumnya berukuran kecil seperti ikan teri bilis, ikan teri lainnya bahkan udang rebon (Susilowati *et al* .,2014:137). Makanan awetan yang menjadi kesukaan masyarakat Bangka Belitung karena memiliki rasa, aroma dan penampilan yang khas. Pembuatan rusip dilakukan dengan memakan waktu seminggu sampai dengan dua minggu. Bahan yang digunakan juga cukup mudah didapatkan yaitu seperti ikan teri bilis, gula merah dan garam. Umumnya pembuatan rusip dilakukan oleh sekelompok orang atau perorangan.

Namun bagi beberapa orang rusip tidak menjadi makanan yang disukai hal ini disebabkan tidak terbiasa dalam mengonsumsi makanan awetan. Dari hasil pengamatan yang peneliti lakukan dengan melakukan proses wawancara dengan beberapa orang yang merupakan masyarakat asli Bangka

Belitung ditemukan bahwa banyak yang tidak menyukai rusip karena aromanya yang tidak begitu sedap agak menyengat dan tampilannya yang tidak menarik untuk dikonsumsi. Sehingga tidak menimbulkan rasa ingin mengonsumsinya. Hal inilah membuat peneliti termotivasi ingin melakukan pengolahan ikan dengan jenis ikan yang berbeda dan proses pembuatan yang berbeda menggunakan proses fermentasi sederhana dan nantinya dapat menimbulkan sebuah rasa, penampilan, aroma dan tekstur yang terbaru. Pengolahan ikan yang akan dilakukan menggunakan ikan pepetek (*Leiognathus equulus*). Ikan pepetek dipilih karena mudah ditemukan dan memiliki harga yang terjangkau serta memiliki kandungan protein yang baik untuk dikonsumsi. Zat yang akan digunakan juga yaitu gula pasir (Sukrosa), ragi (*Saccharomyces cerevisiae*), bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, dan Garam dapur (NaCl).

Untuk proses pengolahannya akan melalui proses fermentasi sederhana terlebih dahulu lalu dilakukan uji organoleptik oleh responden. Uji organoleptik akan meliputi penampilan, rasa, aroma dan tekstur untuk mengetahui apakah produk fermentasi ikan pepetek (*Leiognathus equulus*) dapat berhasil dan bisa diterima sebagai ikan fermentasi oleh responden. Sehingga dari kesimpulan tersebut peneliti termotivasi untuk melakukan penelitian tentang **"Fermentasi Ikan Pepetek (*Leiognathus equulus*) Dengan Uji Organoleptik Pada Produknya"**

## **B. Rumusan Masalah**

Setelah mengetahui latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana keberhasilan fermentasi ikan pepetek (*Leiognathus equulus*) berdasarkan uji organoleptik pada produknya.

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui keberhasilan fermentasi ikan pepetek (*Leiognathus equulus*) berdasarkan uji organoleptik pada produknya.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui berapa lama daya simpan ikan pepetek fermentasi setelah dilakukan proses fermentasi tanpa merubah organoleptik.
- b. Mengetahui ikan pepetek fermentasi sudah langsung bisa dimakan atau belum.
- c. Mengetahui ikan pepetek fermentasi mengeluarkan biaya yang mahal atau tidak.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Peneliti.

Merupakan kesempatan untuk mengembangkan diri dalam Biologi cabang ilmu: Bioteknologi melalui teknik fermentasi ikan pepetek (*Leiognathus equulus*).

### 2. Bagi Masyarakat

Dapat menjadi makanan olahan fermentasi terbaru bagi masyarakat.