

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kabupaten Natuna merupakan salah satu wilayah di Provinsi Kepulauan Riau yang terdiri dari gugusan pulau-pulau kecil yang terletak di kawasan perbatasan. Wilayah ini memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, khususnya pada sektor perikanan. Berdasarkan penelitian Anggraeni *et al.* (2020), potensi sumber daya perikanan di Kabupaten Natuna diperkirakan mencapai 1.059.050 ton per tahun. Potensi ini tersebar di wilayah Perairan Selat Karimata, Laut Natuna, dan Laut Natuna Utara (Widiyarini *et al.*, 2022). Sektor perikanan di Kabupaten Natuna mencakup perikanan tangkap, budidaya, serta industri pengolahan hasil perikanan. Hasil tangkapan nelayan tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar, namun juga melalui proses pengolahan seperti pengeringan (Zulham *et al.*, 2017). Salah satu komoditas perikanan yang umum dijual dalam bentuk segar maupun kering adalah ikan teri (*Stolephorus sp.*). Ikan teri diketahui memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein dan kalsium. Protein merupakan salah satu makronutrien utama yang terkandung dalam jumlah signifikan dalam ikan teri (Sutarno *et al.*, 2018). Dengan demikian, produksi dan potensi hasil tangkap ikan teri di Kabupaten Natuna menunjukkan prospek yang menjanjikan dari segi kelayakan usaha. Namun, informasi mengenai komposisi nutrisi, khususnya pada ikan teri kering asal Natuna, masih terbatas. Oleh karena itu, perlu dilakukan kajian lebih lanjut terkait kandungan gizinya, termasuk analisis proksimat, kalsium, dan asam amino. Masyarakat pesisir di Kabupaten Natuna menggantungkan hidupnya pada hasil laut, termasuk ikan teri yang menjadi salah satu bahan pangan utama dalam berbagai olahan tradisional (Hidayati, 2015). Ikan teri yang baru didaratkan umumnya langsung diolah oleh masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, menjadi beragam makanan bergizi. Salah satu produk olahan tradisional yang populer adalah Pedek Ikan Teri, yaitu hasil fermentasi ikan teri yang dicampur dengan bumbu-bumbu dapur untuk menghasilkan cita rasa khas (Yuktika *et al.*, 2017). Selain Pedek, masyarakat juga mengolah ikan teri menjadi ikan teri goreng, teri balado dengan kacang tanah, hingga pepes teri. Aneka olahan tersebut tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga merepresentasikan kreativitas masyarakat

dalam mengolah hasil laut menjadi produk makanan bernilai tinggi (Savitri *et al.*, 2018). Hidangan Pedek Ikan Teri secara khusus mencerminkan keterampilan lokal dalam memanfaatkan potensi laut serta menjadi identitas kuliner yang memperkaya budaya gastronomi Indonesia (Samsundari, 2007). Pedek Ikan Teri telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat Natuna dan menggambarkan kekayaan laut yang melimpah di wilayah tersebut (Mulyani *et al.*, 2022). Proses pembuatannya diawali dengan penyortiran ikan teri segar, diikuti pencucian dan pencampuran dengan bahan fermentasi seperti garam, gula pasir, dan asam kandis. Proses fermentasi berlangsung selama kurang lebih dua minggu, setelah itu produk dimasukkan ke dalam botol untuk menjaga kualitas dan keawetannya (Azka *et al.*, 2018). Produk Pedek dapat disajikan secara langsung tanpa dimasak, hanya dengan tambahan bumbu seperti perasan jeruk, bawang merah, dan cabai, atau digoreng tanpa mengurangi cita rasa aslinya. Konsumsi Pedek Ikan Teri cukup tinggi di kalangan masyarakat Natuna karena cita rasanya yang khas dan kemudahan dalam pengolahan. Selain itu, ikan teri juga digolongkan sebagai edible portion karena dapat dikonsumsi secara utuh dari kepala hingga ekor. Kandungan gizi, terutama kalsium, menjadikan ikan teri sebagai sumber pangan yang baik bagi kesehatan (Sankar *et al.*, 2013). Karakteristik fisikokimia dari Pedek Ikan Teri sangat dipengaruhi oleh komposisi bahan baku, seperti penggunaan garam, tingkat keasaman (pH), kadar air, serta kandungan lemak (Adawyah, 2008). Berdasarkan hal tersebut, diperlukan kajian ilmiah mengenai karakterisasi fisikokimia produk Pedek Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dari Natuna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia produk tersebut guna memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan, serta memahami bagaimana parameter fisikokimia dapat memengaruhi mutu dan stabilitas produk.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Mengetahui kandungan proksimat yang terdapat pada Pedek ikan teri (*Stolephorus sp.*).
2. Bagaimana karakterisasi pedek menggunakan ikan teri (*Stolephorus sp.*) ?
3. Mengetahui kandungan asam amino yang terdapat pada Pedek ikan teri (*Stolephorus sp.*).

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan dari penelitian ini dapat dirinci sebagai berikut. Untuk mengetahui apa yang dimaksud dengan fisikokimia pada pedek.

1. Menilai tingkat kesukaan (hedonik) konsumen terhadap pedek ikan teri (*Stolephorus sp*) khas Natuna berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Menganalisis kandungan kimia proksimat (air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat) pada pedek khas Natuna yang terbuat dari ikan teri (*Stolephorus sp*).
3. Mengukur karakteristik fisiko-kimia pedek ikan teri (*Stolephorus sp*) khas Natuna, seperti pH, total padatan terlarut, dan kadar garam.
4. Menentukan kadar asam amino dan asam laktat yang terkandung dalam pedek ikan teri (*Stolephorus sp*) khas Natuna

### 1.4 Manfaat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai karakterisasi fisiko kimia pedek khas Natuna, kandungan proksimat dan asam amino yang terdapat pada ikan teri (*Stolephorus sp*). yang ada di Kabupaten Natuna dan dapat dijadikan sebagai data untuk pengembangan yang bermanfaat untuk peneliti selanjutnya.