

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanjungpinang Ibu Kota Provinsi Kepulauan Riau memiliki kapasitas yang besar pada pemanfaatan bidang kelautan dan perikanan. Komoditi yang bisa ditingkatkan di Provinsi Kepulauan Riau antara lain rumput laut, ikan air laut dan udang. Potensi tersebut dapat memberikan kesempatan investasi modal bagi bidang kelautan dan perikanan meningkat, seperti yang tertuang pada pasal Pasal 9 Undang-Undang No. 23 Tahun 2014 mengenai Pemerintahan Daerah (Malik & Saribulan, 2018). Namun, beberapa bentuk dari hasil perikanan dapat menyebabkan timbulnya alergi.

Pengolahan hasil perikanan dapat dilakukan secara tradisional maupun modern, salah satu dari produk olahan hasil perikanan yaitu kerupuk. Kerupuk adalah makanan ringan yang bertekstur garing dan memiliki rasa gurih sehingga menjadikannya pelengkap di aneka hidangan yang banyak diminati konsumen (Mujanah *et al.*, 2016). Menurut Rahayu & Mahmuda (2016) Kerupuk juga salah satu jenis makanan pelengkap yang banyak disukai masyarakat yang menambah cita rasa makanan serta dapat dimakan sebagai camilan. Kerupuk dengan bahan substitusi hasil perikanan saat ini memiliki peminat yang banyak dikarenakan mengandung gizi yang tinggi. Kualitas bahan utama seperti udang, sotong, ikan, dan gonggong yang baik akan menghasilkan kerupuk yang berkualitas baik (Fadhilah, 2018).

Hasil penelitian Octavia & Suhartiningsih (2017) produk kerupuk hasil olahan cumi memiliki kandungan gizi yang memenuhi syarat SNI dalam 100 gr yaitu 16,81 gr protein, 1,58 gr lemak, 4,15 ml/100 gr vitamin B, dan 98,50 ml/100 gr fosfor. Jumiati *et al.* (2021) menyatakan bahwa kerupuk ikan kurisi mempunyai kandungan protein 16,013%, karbohidrat 73,59%, dan lemak 0,867%. Tingginya kadar protein yang terdapat pada kerupuk bisa dari banyak penambahan bahan utama dan dari tingginya asal kadar protein bahan utama. Selain bahan utama, pengolahan kerupuk juga ditambahkan bahan tambahan pangan dengan tujuan sebagai teknologi pada pengolahan hingga penyimpanan.

Keamanan pangan merupakan upaya dan kebutuhan untuk menghindari terjadinya cemaran kimia, biologis dan penyebab lainnya yang bisa merugikan, membahayakan, dan mengganggu kesehatan manusia (Nurlailia *et al.*, 2021). Keamanan pangan menjadi pertimbangan mutlak bagi berbagai kalangan dan dijabarkan dalam Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang gizi, mutu, serta keamanan pangan. Pengetahuan produsen dan penggunaan bahan tambahan berbahaya memiliki hubungan yang signifikan (Murdiyanti *et al.*, 2013). Berbagai kasus penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai standar atau ilegal sering terjadi, termasuk pada produk-produk perikanan. Hartati (2017) menyatakan dari sampel yang diuji yaitu 12 sampel semuanya mengandung boraks. Bahan Tambahan Pangan (BTP) ialah aspek yang perlu dicermati pada keamanan pangannya. Berdasarkan uraian yang dijabarkan, perlu dilakukan pengujian untuk mengetahui keamanan pangan dan nilai gizi pada beberapa sampel kerupuk yang ada pada Kota Tanjungpinang.

1.2. Rumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang yang sudah terurai, dengan ini rumusan masalahnya yaitu apakah kerupuk yang beredar di Kota Tanjungpinang telah mencukupi syarat mutu dan keamanan pangan sehingga aman bagi masyarakat.

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian adalah diharapkan penelitian ini dapat mengetahui syarat mutu dan keamanan pangan terhadap kelayakan beberapa produk kerupuk yang terdapat di Kota Tanjungpinang sebagai makanan olahan masyarakat.

1.4. Manfaat

Diharapkan hasil penelitian menjadi gambaran bagi masyarakat terhadap syarat mutu dan keamanan beberapa kerupuk di Kota Tanjungpinang dan menjadi acuan pentingnya mutu dan keamanan pada pangan.