

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Provinsi Kepulauan Riau memiliki luas daratan 8.201,72 km² menggunakan topografi yang meliputi gugusan pulau yang dipisahkan oleh laut. Wilayah maritim Kepulauan Riau ini mencapai 95% dari total wilayah (BPS, 2019). Permukaan laut lebih luas dari daratan, sehingga potensi perikanan sangat berlimpah.

Potensi sumberdaya ikan di Laut Cina Selatan tercatat sebesar 1.057.050 ton/tahun, terlebih lagi diperkirakan lokasi laut Kepulauan Riau memiliki kapasitas sumber daya ikan sebesar 860.650,11 ton/tahun, terkait ikan pelagis besar dalam jumlah 53.802,34 ton/tahun, ikan pelagis kecil berjumlah 506,5,30 ton/tahun, ikan demersal berjumlah 272.594,16 ton/tahun, ikan karang pada jumlah 7.562,29 ton/tahun, pilihan lain (cumi-cumi, udang, lobster) sejumlah 10.666,02 ton/tahun.

Kapasitas penangkapan ikan terbesar di Kepulauan Riau terdapat perairan Natuna. Kabupaten Natuna hanya mampu menggunakan 4-6% dari total potensinya yaitu sebesar 504.212.85 ton per tahun, yang merupakan 58.59% dari total potensi Provinsi Kepulauan Riau, hal ini terlihat di Kabupaten Bintan, Kepulauan Anambas, dan Lingga (Barenlitbang, 2017). Salah satu pendekatan yang dilakukan masyarakat Kabupaten Bintan untuk memanfaatkan hasil perikanan yang melimpah adalah dengan pengolahan. Pengolahan ikan adalah suatu strategi untuk memperpanjang umur simpan dan nilai jual hasil perikanan. Strategi pengolahan ikan di Kabupaten Bintan yaitu diolah ikan menjadi kerupuk.

Kerupuk adalah makanan kering terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan merupakan bahan berukuran kecil yang melewati proses pengembangan kuantitas dan memiliki kepadatan rendah pada proses penggorengan (Engelen dan Angelia, 2017). Pada umumnya kerupuk ikan dapat menambahkan selera makan serta bisa disantap sebagai cemilan. Ikan adalah sumber protein utama dalam produksi kerupuk, banyak daging yang digunakan, maka tinggi kandungan proteinnya (Thaha *et al.*, 2018).

Olahan hasil laut merupakan produk yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Hasil laut yang ditemukan menggunakan bahan tambahan makanan seperti produk bakso, kerupuk, terasi dan sosis (Santoso, 2015). Sebagian

pengolahan makanan mungkin tidak bertanggung jawab atas penggunaan bahan tambahan makanan ilegal dalam produk olahannya. Penggunaan bahan tambahan makanan yang tidak sah seringkali dilakukan demi kepentingan pribadi tanpa memperhatikan dampak yang dapat merugikan konsumen (Riyadi *et al.*, 2015).

Kerupuk ikan di Kabupaten Bintan sudah banyak dipasarkan di swalayan-swalayan Tanjungpinang, diberbagai media sosial dan juga sudah ada yang dipasarkan luar daerah Tanjungpinang seperti Batam, Karimun, Lingga serta sudah sampai ke Malaysia dan Singapura. Melihat dari persebaran penjualan kerupuk ikan di Kabupaten Bintan yang dimana sudah sampai di kota besar, maka penulis merasa penting dilakukan penelitian tentang keamanan pangan kerupuk ikan yang diproduksi dari beberapa unit usaha di Kabupaten Bintan.

1.2. Rumusan Masalah

Perumusan masalah penelitian ini merupakan untuk mengetahui keamanan pangan kerupuk ikan yang diproduksi dari beberapa unit usaha di Kabupaten Bintan serta mengetahui kandungan gizi pada kerupuk ikan tersebut.

1.3. Tujuan

Penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi keamanan pangan kerupuk ikan dari beberapa unit usaha di Kabupaten Bintan dan mendapatkan kandungan gizi pada kerupuk ikan tersebut.

1.4. Manfaat

Manfaat dalam penelitian ini merupakan dapat menyampaikan informasi tentang keamanan pangan dan kandungan gizi dari kerupuk ikan di Kabupaten Bintan sehingga lebih memperhatikan untuk mengkonsumsi produk olahannya.