

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Natuna merupakan salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Kepulauan Riau, Natuna merupakan wilayah maritim yang memiliki laut lebih luas dari pada daratannya. Pada awalnya Natuna memiliki 15 kecamatan dari yang semula hanya 12 kecamatan dengan penambahan 3 kecamatan pada tahun 2016 (BPS Kabupaten Natuna, 2021).

Wilayah geografis Kabupaten Natuna yang sebagian besarnya merupakan laut membuat sektor perikanan menjadi sektor utama dalam perkembangan Kabupaten Natuna, baik dalam perikanan tangkap maupun pengolahannya. Perikanan tangkap lebih mendominasi baik dari segi jumlah rumah tangga usaha maupun produksi, dibandingkan perikanan budidaya. Jumlah produksi perikanan tangkap di laut Natuna tahun 2020 mencapai 120.583,29 ton (BPS Kabupaten Natuna, 2021).

Salah satu wilayah yang banyak hasil tangkapan ikan nya yaitu di Kecamatan Pulau Tiga, dengan hasil tangkapan ikan yang banyak ini membuat masyarakat di Kecamatan Pulau Tiga tidak hanya menjual ikan segar saja tetapi sebagian masyarakatnya membuat berbagai produk olahan ikan seperti kerupuk ikan. Kecamatan Pulau Tiga Merupakan sektor industri kerupuk ikan di Natuna dimana produksi kerupuk ikan di kecamatan Pulau Tiga lebih banyak diantara kecamatan lainnya. Berdasarkan data Dinas perikanan Kabupaten Natuna (2021), terdapat tiga kecamatan dengan produksi kerupuk ikan terbanyak pada tahun 2021, yaitu Kecamatan Pulau Tiga 20.119 kg/tahun, Pulau Tiga Barat 10.338 kg/tahun dan Kecamatan Serasan 6.790 kg/tahun.

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan kering yang dibuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan merupakan makanan berukuran kecil yang mengalami perkembangan volume dan memiliki kepadatan yang rendah selama proses penggorengan (Engelen dan Angelia, 2017). Sedangkan Kerupuk ikan adalah jenis produk khusus makanan kering yang dibuat dari tepung pati dan daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Yuliani *et al.*, 2018). Thaha *et al.* (2018), menyatakan Ikan digunakan

sebagai sumber protein utama dalam produksi kerupuk. Semakin tinggi jumlah daging ikan yang ditambahkan maka semakin tinggi kandungan protein kerupuk. Kerupuk ikan biasa dikonsumsi sebagai makanan yang dapat merangsang nafsu makan atau sebagai cemilan.

Produk olahan kerupuk ikan tidak terlepas dari Bahan Tambah Pangan (BTP) pada saat produksi, yang bisa saja disalah gunakan oleh produsen dengan menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang oleh pemerintah pada saat produksi kerupuk ikan, dengan penambahan bahan tersebut bertujuan untuk membuat produk kerupuk ikan bertahan lama, menghasilkan warna yang cerah atau membuat kerupuk lebih renyah. Beberapa produsen makanan menggunakan bahan tambahan yang dilarang, seperti formaldehida, boraks, dan pewarna sintetis, karena memiliki harga relative murah dan memberikan hasil yang diinginkan. Namun, hal tersebut dilakukan untuk keuntungan finansial mereka sendiri, tanpa mempertimbangkan dampak negatifnya bagi kesehatan konsumen. (Riyadi *et al.*, 2015).

Memakan kerupuk yang mengandung boraks secara terus-menerus dan dalam jangka panjang dapat memiliki efek negatif pada kesehatan seperti gejala keracunan kronis yang dapat menyebabkan penumpukan di otak, tulang, dan bagian tubuh lainnya. (Azmi *et al.*, 2018). Untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan perlu dilakukan pengujian terhadap keamanan pangan tersebut.

Diperlukan suatu kondisi dan upaya untuk menjamin keamanan pangan dengan cara mencegah agar pangan tidak terpapar cemaran biologis, kimia, atau lainnya yang apabila dikonsumsi dapat merugikan atau mengancam kesehatan manusia (Azmi *et al.*, 2018). Keamanan pangan merupakan suatu hal penting, untuk mempertimbangkan keamanan pangan pada setiap tahap produksi, untuk memastikan bahwa produk akhir aman untuk dikonsumsi.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat diambil dalam penelitian ini yaitu kerupuk ikan hasil produksi di Pulau Tiga, Kabupaten Natuna belum diketahui keamanan pangannya dari bahan tambahan yang dilarang, serta kandungan gizi nya belum

diketahui. Bahan tersebut dapat merugikan manusia serta belum diketahui kandungan gizi pada kerupuk ikan tersebut.

### **1.3. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengidentifikasi keamanan pangan kerupuk ikan yang diproduksi di Pulau Tiga, Kabupaten Natuna melalui beberapa pengujian, serta melihat kandungan gizi kerupuk ikan.

### **1.4. Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini yaitu dari hasil yang didapatkan bisa digunakan sebagai media informasi keamanan pangan atau sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya, serta lebih berhati-hati dalam membeli produk kerupuk ikan, serta memberikan informasi kandungan gizi kerupuk ikan.

