

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kota Batam berada di wilayah strategis Kepulauan Riau, dikarenakan Batam terletak berbatasan dengan negara tetangga seperti Singapura dan Malaysia. Kota Batam yang juga dikelilingi oleh lautan memiliki hasil perikanan yang cukup melimpah. Badan Pusat Statistik Kota Batam melaporkan bahwa pada tahun 2020, produksi perikanan tangkap mencapai 38.394 ton serta perikanan budidaya mencapai 7.234 ton (BPS Kota Batam, 2020). Hasil perikanan yang cukup banyak ini juga harus diimbangi dengan pengolahan yang baik, karena komoditas hasil laut lebih cepat mengalami kemunduran mutu. Tingkat pemanfaatan hasil perikanan dapat dikatakan belum optimal karena pengolahannya masih terbatas pada konsumsi segar dan olahan tradisional (Yusuf *et al.*, 2018).

Koniyo (2020), menyatakan pengolahan ikan merupakan bagian penting dari kegiatan usaha perikanan, dan proses pengolahan ikan memiliki peran yang signifikan dalam menjalankan usaha perikanan. Salah satu cara mengolah ikan adalah dengan mengubahnya menjadi kerupuk. Tujuan di balik pembuatan kerupuk ikan adalah untuk memperpanjang masa simpan dan ketahanan hasil olahan beragam produk perikanan, sehingga konsumsinya aman. Kerupuk, sebagai camilan atau pelengkap hidangan yang telah diolah secara dehidrasi, sangat digemari. Proses pembuatan kerupuk dapat diringkas menjadi tiga tahap utama: mencampur adonan, membentuk adonan, dan mengeringkan kerupuk. (Novarini dan Sukadi, 2018).

Beberapa daerah di Kecamatan Sagulung Kota Batam memiliki usaha pengolahan kerupuk dari hasil perikanan, diantaranya adalah di Sungai Langkai yang mengolah kerupuk dari ikan tenggiri, Sungai Lekop yang mengolah kerupuk dari ikan tongkol dan Sungai Pelunggut yang memproduksi kerupuk udang rebon. Industri rumahan ini sudah beroperasi rata-rata lebih dari 5 tahun. Target pemasaran produk industri rumah tangga ini juga beragam, baik dipasarkan secara mandiri di daerah masing-masing, juga ada yang dipasarkan hingga ke luar daerah. Namun produk industri rumah tangga ini belum memiliki informasi mengenai kandungan gizi pada kerupuk olahannya, sehingga bisa menimbulkan

kekhawatiran pada masyarakat yang mengkonsumsi, terutama masyarakat yang peduli pada kesehatan dan keamanan produk makanan. Keamanan pangan melibatkan langkah-langkah dan kebutuhan untuk mencegah terjadinya kontaminasi oleh bahan kimia, organisme biologis, dan faktor lain yang berpotensi menyebabkan dampak merugikan, risiko kesehatan, serta gangguan terhadap kesejahteraan manusia (Nurlailia *et al.*, 2021).

Hafiludin (2015), menyatakan kandungan nutrisi merupakan Zat-zat yang ada dalam bahan makanan memiliki nilai penting karena diperlukan oleh tubuh untuk menghasilkan energi dan memainkan peran yang sangat penting dalam proses metabolisme tubuh. Komponen-komponen tersebut mencakup karbohidrat, protein, serat, lemak, kadar air, abu, serta vitamin dan mineral. Komposisi nutrisi ini dapat dianalisis melalui pendekatan analisis proksimat dengan menggunakan metode-metode yang beragam. Hasil dari pengujian proksimat ini selain dapat mengetahui nutrisi dari suatu bahan pangan, juga bermanfaat dalam membandingkan kualitas bahan pangan sejenis, mengetahui apakah bahan pangan tersebut dapat berpotensi sebagai bahan makanan sumber kalori, protein, mineral dan lain-lain, serta dapat mengetahui apakah bahan pangan tersebut sudah sesuai standar yang ditetapkan dan aman untuk dikonsumsi.

Selain mengetahui kadar proksimat dalam makanan, mengetahui kandungan lain yang berbahaya seperti formalin juga perlu dilakukan mengingat maraknya kasus penemuan kandungan formalin pada beberapa makanan. Formalin biasa digunakan dalam campuran bahan pangan olahan yang menggunakan daging. Umumnya formalin digunakan dibidang kesehatan untuk bahan pengawet mayat. Penggunaan formalin lainnya sebagai antibakteri dan kebutuhan industri seperti pembersih lantai atau detergen (Nurkhamidah *et al.*, 2017).

1.2. Rumusan Masalah

Tiga sampel kerupuk yang ada di Kecamatan Sagulung Kota Batam sudah lama dikomersialkan, namun belum memiliki informasi mengenai kandungan nutrisi berupa kadar protein, lemak, air dan abu yang sesuai SNI mengenai kerupuk sehingga perlu dilakukan pengujian kadar proksimatnya. Dan untuk keamanan pangan dari bahan berbahaya, juga dilakukan pengujian formalin

terhadap kerupuk mentah dari tiga sampel yang telah diambil dari Kecamatan Sagulung Kota Batam.

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar proksimat dari tiga sampel kerupuk di Kecamatan Sagulung Kota Batam. Kemudian juga dilakukan pengujian formalin untuk mengetahui keamanan kerupuk tersebut.

1.4. Manfaat

Data yang diperoleh pada penelitian mengenai analisis mutu kerupuk ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pembaca mengenai kandungan proksimat dan kandungan formalin pada tiga sampel kerupuk di Kecamatan Sagulung Kota Batam dan bisa dimanfaatkan untuk referensi ilmiah kedepannya

