

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Wilayah geografis Kabupaten Natuna yang sebagian besarnya terdiri dari lautan menjadikan sektor perikanan sebagai tulang punggung dalam perkembangan kabupaten tersebut, baik dalam kegiatan penangkapan ikan maupun pengolahannya. Pada tahun 2022, produksi perikanan tangkap di perairan laut mencapai jumlah signifikan sebesar 36.215 ton, menunjukkan kontribusi yang besar terhadap perekonomian dan sumber daya pangan di wilayah ini. (BPS Kabupaten Natuna, 2023). Upaya untuk mempromosikan dan mendukung kegiatan budidaya laut dapat menjadi strategi yang berpotensi untuk memperkuat keberlanjutan sumber daya laut dan diversifikasi ekonomi masyarakat setempat salah satunya adalah kerupuk ikan yang bisa meningkatkan ekonomi masyarakat setempat.

Kerupuk adalah sejenis makanan ringan yang dibuat dari bahan dasar yang beragam, seperti tepung tapioka, terigu, atau bahan-bahan lain, tergantung pada jenis kerupuk yang dibuat. Adonan ikan yang telah diolah akan dipotong kecil-kecil dan kemudian dikeringkan, baik dengan cara dijemur lalu digoreng peningkatan volume rendah selama proses penggorengan (Engelen dan Angelia, 2017). Ikan berfungsi sebagai sumber utama protein dalam proses pembuatan kerupuk. Adanya korelasi positif antara jumlah daging ikan yang ditambahkan dan kandungan protein kerupuk, dimana peningkatan jumlah daging ikan berkontribusi pada peningkatan kandungan protein kerupuk. Umumnya, kerupuk ikan dikonsumsi sebagai pangan penyemangat selera makan atau dijadikan sebagai cemilan (Thaha *et al.*, 2018).

Produk olahan kerupuk ikan memiliki keterkaitan yang signifikan dengan pemanfaatan Bahan Tambah Pangan (BTP) selama proses produksi. Penyalahgunaan Bahan Tambah Pangan yang telah dilarang oleh otoritas pemerintah dalam pembuatan kerupuk ikan dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan daya tahan produk, menciptakan warna yang mencolok, atau menghasilkan tekstur kerupuk yang lebih renyah. Sebagian produsen pangan terkadang memilih menggunakan bahan tambahan seperti formaldehida, boraks, dan pewarna, yang seharusnya sudah dilarang.

Hal ini disebabkan oleh harganya yang relatif lebih terjangkau dan kemampuannya untuk memberikan hasil akhir yang diinginkan. Keberadaan praktik semacam ini memunculkan kekhawatiran terkait keamanan konsumen dan menekankan pentingnya pengawasan ketat terhadap bahan tambahan yang digunakan dalam produksi kerupuk ikan.

Kemudian, perlu dilakukan penelitian yang mendalam mengenai tentang standar mutu dan keamanan pangan pada produk kerupuk ikan tongkol di Kecamatan Bunguran selatan. Harapannya, hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif dengan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk kerupuk ikan. Penelitian ini bertujuan untuk memastikan produk tersebut memenuhi standar ketentuan yang telah ditetapkan, sehingga konsumen dapat merasa yakin dan aman dalam mengonsumsinya.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah untuk mendasari penelitian melibatkan analisis mutu dan keamanan pangan dan juga apakah produk tersebut telah memenuhi standar keamanan pangan untuk kebutuhan tubuh yang diperlukan sehingga dapat dianggap aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat setempat.

### **1.3. Tujuan**

Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui syarat mutu dan keamanan pangan pada kerupuk ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang berkaitan dengan kelayakan beberapa produk-produk kerupuk ikan yang beredar di Kabupaten Natuna, dan memberikan wawasan yang lebih mendalam terkait dengan kualitas produk kerupuk ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) sebagai makanan olahan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat setempat.

### **1.4. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat menyediakan informasi yang lebih lengkap mengenai aspek keamanan pangan kepada konsumen. Diharapkan konsumen menjadi lebih berhati-hati dalam melakukan pembelian produk kerupuk ikan. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kandungan gizi pada kerupuk ikan.