

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Provinsi Kepulauan Riau menjadi daerah yang memanfaatkan sektor perikanan sebagai pilar utama perekonomiannya, sejalan dengan visi pembangunan regional yang tertuang dalam rencana pembangunan jangka menengah daerah (RPJMD). Perairan di Kepulauan Riau termasuk dalam wilayah pengelolaan perikanan (WPP) 711 yang memiliki potensi tangkapan ikan mencapai 1.059.050 ton per tahun. Keseluruhan potensi sumber daya perikanan di WPP 711 mencapai 860.650,11 ton setiap tahunnya. Berdasarkan peraturan menteri kelautan dan perikanan Nomor 5/MEN/2011, potensi sumberdaya perikanan di wilayah ini di perinci sebagai berikut: ikan pelagis besar 53.802,34 ton/tahun, pelagis kecil 506.025,30 ton/tahun, ikan demersal 272.594,16 ton/tahun, ikan karang 17.562,29 ton/tahun, dan sumber daya lain seperti cumi-cumi, udang, dan lobster sekitar 10.666,02 ton/tahun. Kabupaten Natuna di Provinsi Kepulauan Riau menjadi area dengan potensi tangkapan perikanan terbesar, yakni mencapai 50.212,85 ton/tahun (Widiyarini *et al.*, 2022).

Kerupuk adalah makanan yang menjadi lebih besar dan kurang padat saat digoreng (Engelen dan Angelia, 2017). Sementara itu kerupuk ikan adalah sejenis makanan kering dengan tambahan pati dan daging ikan. Ikan yang biasanya digunakan ikan laut dengan penambahan bahan tambahan pangan lain yang diperbolehkan (Yuliani *et al.*, 2018). Kandungan protein produk kerupuk ikan meningkat ketika ditambahkan daging ikan. Dalam produksinya, produk olahan kerupuk ikan tidak terlepas dari bahan tambahan pangan (BTP) yang dapat disalahgunakan oleh produsen dengan menambahkan bahan tambahan pangan yang dapat membahayakan konsumen kerupuk ikan. Bahan-bahan tersebut ditambahkan dengan maksud agar produk kerupuk ikan lebih awet, warna kerupuk lebih cerah, atau membuat kerupuk lebih renyah. Formalin, boraks, dan pewarna sintetik yang merupakan bahan tambahan pangan yang dilarang kemungkinan ditambahkan karena murah, mudah didapat, dan memberikan hasil yang memuaskan dan memperoleh keuntungan tersendiri tanpa mempertimbangkan dampak negatif yang ditimbulkan terhadap konsumen (Riyadi *et al.*, 2015).

Boraks dapat menyebabkan gejala keracunan kronis, seperti penumpukan di otak, tulang, dan bagian tubuh lainnya, jika produk kerupuk yang mengandung boraks sering dikonsumsi. Keamanan pangan yaitu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk melindungi pangan dari cemaran biologis, kimiawi, dan lainnya yang jika dikonsumsi dapat mengganggu, merugikan, atau mengancam kesehatan manusia (Azmi *et al.*, 2018). Untuk memastikan bahwa suatu produk aman bagi konsumen, keamanan pangan harus diperhatikan pada setiap tahap produksi.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan dari penelitian ini yaitu kerupuk ikan dari beberapa daerah di Kabupaten Bintan yang belum diketahui keamanan pangan untuk bahan tambahan pangan yang dilarang, serta belum diketahui kandungan gizi pada kerupuk ikan tersebut.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat keamanan pangan kerupuk ikan yang berasal dari berbagai daerah di Kabupaten Bintan. Hal ini akan dilakukan melalui sejumlah pengujian untuk menilai keamanan pangan kerupuk ikan, sambil juga mengamati kandungan gizi yang terdapat dalam produk tersebut.

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah menyediakan informasi keamanan pangan kepada konsumen agar mereka dapat lebih waspada saat memilih produk kerupuk ikan, dan juga memberikan informasi mengenai nilai gizi dari kerupuk ikan tersebut.