

BAB I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Dusun Tuing Desa Mapur merupakan daerah pesisir yang letaknya di bagian timur laut Bangka. Daerah ini secara administrasi masuk dalam wilayah Kecamatan Riau Silip Kabupaten Bangka dan termasuk dalam kawasan adat terpencil (KAT). Letaknya yang berada di daerah pesisir membuat masyarakat Dusun Tuing hampir 75% berprofesi sebagai nelayan. Penangkapan yang dilakukan oleh nelayan setempat masih tradisional dan tergolong skala kecil dengan alat tangkap sederhana seperti jaring dan hasil tangkapan yang terbatas.

Hasil tangkapan ikan utama nelayan Dusun Tuing yang bernilai ekonomis dan dapat dijual hanya jenis ikan tertentu saja seperti *selar*, *gagok*, dan *cumi-cumi*. Sedangkan jenis lain adalah hasil tangkapan yang tidak diharapkan (*by-catch*) atau hasil tangkapan sampingan (HTS) yang tidak ekonomis seperti ikan pepetek (*Leiognathus* sp.). Ikan pepetek saat ini sudah dimanfaatkan oleh masyarakat Dusun Tuing dengan cara sederhana penggilingan ikan secara keseluruhan, namun masih terdapat kekurangan, seperti hasil akhir penggilingan ikan yang kurang baik, dikarenakan tulang-tulang ikan yang masih keras dan berwarna hitam, masyarakat kurang menyukai produk olahan. Oleh sebab itu peneliti menawarkan pengolahan HTS dengan presto.

Presto adalah salah satu pengolahan ikan dengan cara ikan direbus dengan tekanan tinggi hingga tulang ikan menjadi lunak, sehingga ikan bisa dimakan secara keseluruhan. Hasil pengolahan dengan presto tentunya dapat dimakan secara utuh dikarenakan pelunakan tulang secara merata, berbeda dengan pengolahan dengan penggilingan ikan. Pengolahan ikan dengan cara presto tepat untuk memanfaatkan HTS ikan pepetek yang memiliki banyak duri. Pengolahan ikan dengan presto ini nantinya diharapkan mampu membantu perekonomian Dusun Tuing, dan menjadi alternatif pekerjaan sampingan bagi masyarakat.

Namun masih belum diketahui apakah alternatif olahan presto ini dapat diterima atau tidak oleh masyarakat. Konsumen akan lebih menerima hasil olahan yang paling baik dilihat dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Perlu

dilakukan penelitian tentang daya terima konsumen terhadap produk olahan presto dengan lama perebusan tertentu berdasarkan analisis hasil uji sensori konsumen.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui lama perebusan terbaik pada tiga taraf waktu perebusan (60 menit, 90 menit, dan 120 menit) olahan hasil tangkapan sampingan ikan pepetek presto berdasarkan skala hedonik.
2. Mengetahui kandungan proksimat pada pepetek presto yang terbaik dari uji hedonik.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat Dusun Tuing tentang pemanfaatan HTS dengan pengolahan presto, serta diharapkan dapat menjadi penghasilan sampingan bagi masyarakat Dusun Tuing.
2. Sebagai sumber referensi dalam memanfaatkan HTS penelitian selanjutnya.