

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara dengan jumlah 16.771 pulau yang terbentang dari sabang sampai merauke dengan keragaman budaya yang sangat melimpah. Luasnya lautan Indonesia membuat Indonesia memiliki kekayaan hasil laut, terutama spesies ikan. Menurut BKIPM (Badan Karantina Ikan, Pengendali Mutu dan Keamanan) diperkirakan terdapat 8500 spesies ikan yang hidup di perairan Indonesia atau merupakan 45% dari jumlah spesies yang ada di dunia.

Sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia tentu memiliki potensi hasil laut yang tidak sedikit. Dengan jumlah 30 persen dari total 70 persen perikanan Asia Pasifik ada di Indonesia. Potensi lestari sumber daya ikan laut yang tersebar di perairan wilayah Indonesia dan zona ekonomi eksklusif (ZEE) diperkirakan mencapai 12,54 juta ton per tahun.

Indonesia kaya akan sumber daya laut sehingga banyak sekali potensi-potensi komoditas perikanan sebagai penghasil devisa negara. Salah satu komoditas dengan nilai ekspor terbesar adalah Tuna, Cakalang, Tongkol (TCT). Tuna, Cakalang, Tongkol (TCT) menjadi komoditas terbesar kedua setelah udang.

Papua Barat (disingkat Pabar) adalah sebuah provinsi Indonesia yang terletak di ujung barat Pulau Papua. Ibukotanya adalah Manokwari. Nama provinsi ini sebelumnya adalah Irian Jaya Barat yang ditetapkan dalam Undang-Undang Nomor 45 Tahun 1999. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2007 tanggal 18 April 2007, nama provinsi ini diubah menjadi Papua Barat. Papua Barat dan Papua merupakan provinsi yang memperoleh status otonomi khusus. Provinsi Papua Barat, meski telah menjadi provinsi tersendiri, tetap mendapat perlakuan khusus sebagaimana provinsi induknya.

Manokwari merupakan nama salah satu kabupaten yang terdapat di Provinsi Papua Barat Indonesia, Manokwari sendiri merupakan ibukota Provinsi Papua Barat, dan juga menjadi ibukota Kabupaten Manokwari. Kota Manokwari



terletak di pantai utara Provinsi Papua Barat, berada di teluk Doreri, dilingkungan bukit-bukit Arfak.

Papua barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki hasil laut yang beragam, contohnya ikan tongkol yang sangat mudah ditemukan di laut Indonesia khususnya di Papua Barat. Sayangnya tidak banyak orang yang tertarik dengan olahan hidangan yang berasal dari hasil laut khususnya ikan.

Salah satu hidangan ikan tongkol yang berasal dari Papua Barat adalah ikan bakar Manokwari. Memiliki cita rasa khas pedas dari sambal dan manis dari daging ikan tongkol yang masih segar, diolah dengan cara dibakar membuat daging ikan tersebut memiliki aroma khas bakar.

Untuk mendapatkan resep ikan bakar Manokwari yang autentik ini sendiri cukup sulit dikarenakan daerah papua jarang dilirik oleh masyarakat Indonesia ditambah lagi hidangan tersebut berasal dari hasil laut. Hanya sedikit buku, majalah atau website yang memuat resep ikan bakar Manokwari.

Maka dari itu diperlukannya standardisasi resep untuk mendapatkan resep yang standard sesuai dengan ikan bakar Manokwari yang asli berasal dari Papua Barat. Untuk mendapatkan resep yang standard tersebut diperlukan beberapa resep yang didapat dari buku, majalah, website dan berasal dari orang papua asli untuk diuji coba sampai warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kematangan hidangan sesuai dengan standard.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan ikan bakar Manokwari?
2. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan ikan bakar Manokwari?
3. Bagaimana hasil analisis kualitas ikan bakar Manokwari dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur dan tingkat kematangan?
4. Bagaimana formulasi standard pembuatan ikan bakar Manokwari?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah maka peneliti membatasi masalah pada formula standardisasi pembuatan ikan bakar Manokwari dengan beberapa kali uji coba dan dinilai dengan uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, tingkat kepedasan, komposisi bumbu dan bahan, dan tingkat kematangan ikan.

### **1.4 Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan penulisan pelaksanaan peneliti antara lain adalah :

1. Untuk memperoleh formulasi standard pembuatan ikan bakar Manokwari
2. Untuk menganalisis kualitas ikan bakar Manokwari dalam aspek warna, rasa, aroma, tekstur, tingkat kematangan ikan, tingkat kepedasan, dan komposisi bumbu dan bahan.

### **1.5 Kegunaan Penulisan**

Hasil dari penelitian diharapkan dapat berguna untuk :

1. Mengenalkan ikan bakar Manokwari kepada masyarakat.
2. Meningkatkan kegunaan bahan pangan ikan tongkol dalam pembuatan hidangan.
3. Mendapatkan formula yang standard pada ikan bakar Manokwari.