

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu komoditi hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena ikan memiliki banyak manfaatnya bagi manusia. Ikan memiliki kandungan gizi yang lengkap, seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral. Namun ikan termasuk salah satu jenis komoditas pangan yang mudah mengalami pembusukan (*perishable food*) termasuk jenis ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Oleh karena itu, agar ikan sampai ke tangan konsumen sebelum busuk diperlukan upaya untuk menghambat proses pembusukan dengan cara pengawetan dan pengolahan.

Usaha-usaha yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut adalah dilakukan pengawetan yang lebih baik, terutama pengawetan yang tidak tergantung pada sinar matahari yaitu pengasapan. Pada umumnya berbagai teknologi sederhana dibidang pangan yang sudah dikenal dikalangan masyarakat diantaranya pengasapan, pengeringan, penggaraman, dan pengukusan.

Teknologi pengasapan bahan pangan pada umumnya merupakan suatu cara pengolahan yang dilakukan dengan menggunakan media asap sebagai pengawet. Menurut Wibowo (1995) bahwa pengasapan merupakan suatu cara pengawetan atau pengolahan dengan cara memanfaatkan kombinasi dari perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia yang dihasilkan dari proses pembakaran bahan bakar alami. Pengawetan ikan dengan cara pengasapan memiliki beberapa tujuan diantaranya yaitu untuk mengawetkan ikan dan memberi rasa dan aroma yang khas.

Ikan tongkol paling umum dikonsumsi masyarakat, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Berdasarkan data produksi perikanan tangkap tahun 2009-2010, total produksi perikanan laut di Provinsi Gorontalo mencapai 139.042 ton. Ikan dengan jumlah 137.299 ton ikan dipasarkan dalam bentuk segar. Ikan tongkol merupakan salah satu hasil tangkapan yang cukup banyak dan melimpah dengan produksi mencapai 16.686 ton (DKP Gorontalo, 2011). Hasil perikanan tangkap tersebut, selain dimanfaatkan secara langsung (segar), sebagian dimanfaatkan dalam bentuk produk olahan.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) olahan cukup banyak diminati masyarakat adalah ikan asap hasil pengasapan panas. Pengawetan dengan pengasapan panas bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapat ikan hasil awetan bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan yaitu menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih.

Berdasarkan pengalaman para pengolah ikan asap, bahwa perlakuan prapengasapan yaitu perlakuan perendaman ikan dengan menggunakan larutan air garam dapur menghasilkan mutu ikan asap yang lebih baik. Proses penggaraman menggunakan garam dapur (Natrium Clorida) memiliki tiga tujuan, yaitu menghambat pertumbuhan mikroorganisme, memberikan rasa asin dan menjadikan tubuh ikan menjadi kesat (kompak) (Moeljanto 1992).

Sekarang ini banyak ditemui teknik penggaraman pada ikan asap yang beragam. Akan tetapi tidak semua teknik penggaraman pada ikan asap tersebut menghasilkan produk yang bagus dan terjamin mutunya. Hal ini karena tidak

adanya takaran yang pasti untuk jumlah bahan yang digunakan. Selain itu, masyarakat kurang mengetahui dasar ilmu dalam proses penggaraman ikan ini. Bahan tambahan seperti garam yang digunakan seperti halnya pada pengasapan skala rumah tangga dilakukan sembarangan atau berdasarkan perasaan semata, tidak tergantung pada proporsi berat dan ukuran ikan sehingga akan menghasilkan ikan asap yang kurang baik mutunya.

Dengan demikian penggunaan konsentrasi yang tepat dan pengolahan yang sempurna diharapkan dapat menghasilkan tongkol asap yang baik mutunya. Berdasarkan alasan tersebut di atas, dilakukan penelitian untuk mengetahui mutu organoleptik, kadar air dan kadar fenol dengan konsentrasi garam berbeda pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah dalam penelitian ini yaitu apakah konsentrasi garam berbeda berpengaruh terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian adalah :

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap.
2. Mengetahui kadar fenol pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap dari konsentrasi garam yang terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat diantaranya sebagai berikut :

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat, baik dikalangan industri maupun dikalangan rumah tangga.
2. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan pengasapan ikan yang sangat berguna bagi penulis dan pembaca.