

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Propinsi Gorontalo memiliki potensi cukup baik dibidang perikanan, salah satu diantaranya adalah potensi perikanan laut yaitu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Pada tahun 2009-2010 jumlah produksinya mencapai 7.609 Ton (DKP Gorontalo, 2011). Fausan (2011) menyatakan bahwa penangkapan ikan tongkol di perairan Indonesia dapat dilakukan sepanjang tahun dan hasil yang diperoleh berbeda dari musim ke musim serta bervariasi menurut lokasi penangkapan. Apabila hasil tangkapan lebih banyak dari biasanya disebut musim puncak dan apabila dihasilkan lebih sedikit dari biasanya disebut musim paceklik.

Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang cukup diminati oleh masyarakat baik dalam bentuk segar maupun olahan. Ikan tongkol memiliki banyak keunggulan diantaranya kandungan proteinnya tinggi yaitu 24 % dan harganya terjangkau serta mudah ditemukan dipasaran. Selain kelebihan tersebut, ikan tongkol juga memiliki kekurangan dengan jenis ikan lainnya yaitu cepat mengalami kerusakan bahkan kebusukan setelah ditangkap. Kerusakan ini disebabkan antara lain karena tubuh ikan memiliki kadar air yang tinggi yaitu 80%, pH tubuh mendekati netral dan kandungan gizi yang tinggi, sehingga ikan merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme (Moeljanto, 1992).

Kelemahan-kelemahan yang dimiliki oleh ikan tersebut dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan sehingga menimbulkan kerugian yang besar bagi

pedagang. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan. Salah satu teknik dilakukan untuk memperpanjang umur simpan ikan adalah melalui metode pengasapan ikan.

Menurut Wibowo (2000), pengasapan adalah salah satu pengolahan atau pengawetan pada ikan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami. Metode pengasapan yang sering dilakukan oleh masyarakat adalah pengasapan panas yaitu pengasapan dengan menggunakan suhu tinggi mencapai 100°C-120°C waktu kurang lebih dari 30 menit dengan cara meletakkan ikan yang akan diasapi langsung di atas sumber panas, sehingga terjadi kontak langsung antara partikel asap dan ikan. Namun salah satu permasalahan yang dihadapi dalam proses pengasapan adalah belum diterapkan standar proses yang baku, sehingga kualitas produk ikan asap yang dihasilkan dapat berubah-ubah.

Beberapa permasalahan yang sering dijumpai pada proses pengasapan yaitu lama waktu proses yang tidak seragam, jumlah bahan pengasap yang tidak seragam, suhu ruang pengasapan yang tidak seragam serta kualitas bahan pengasap yang berbeda-beda. Faktor tersebut akan menyebabkan perbedaan kualitas ikan tongkol asap yang dihasilkan sehingga berpengaruh tingkat penerimaan konsumen (Palm *et al*, 2011).

Bahan bakar yang dapat digunakan untuk proses pengasapan yaitu tempurung

kelapa, kayu lamtoro dan sabuk kelapa. Salah satu yang banyak digunakan yaitu sabut kelapa. Sabut kelapa merupakan bahan bakar yang menghasilkan asap yang baik untuk mengawetkan ikan dan mengandung banyak zat yang mudah terbakar seperti selulosa, hemililosa, pektin, lignin, komponen yang larut dan tak larut dalam air serta mineral. Sabut kelapa juga merupakan hasil limbah dan mudah didapatkan karena banyak tersedia di alam (Moeljanto, 1992).

Berdasarkan penelitian Amri (2006) melaporkan bahwa pengaruh suhu dan lama pengasapan terhadap mutu ikan manyung (*Arius thalassinus*) asap, menghasilkan produk yang terbaik yaitu pada suhu 65°C dengan lama pengasapan sekitar 4.5 jam. Aspek organoleptiknya memiliki penampakan, warna dan aroma yang lebih baik namun memiliki tekstur yang lebih buruk. Data kadar air diperoleh nilai 66% yang belum memenuhi standard SNI -ikan asap yang maksimal (60%), selain itu penelitian tersebut tidak melakukan pengujian total mikroba pada ikan asap.

Pengujian organoleptik, kadar air dan total mikroba sangat penting dilakukan pada produk ikan asap karena dari ketiga pengujian tersebut mempunyai peran penting dalam menentukan produk. Uji organoleptik yaitu untuk menilai daya terima suatu bahan, mutu produk dan sifat-sifat fisik produk ikan asap. Kadar air yang terkandung dalam produk ikan asap merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena dapat mempengaruhi tekstur, serta menentukan daya awet dari produk ikan asap. Pengujian total mikroba mempunyai peran penting untuk digunakan sebagai parameter kebusukan untuk melihat tingkat kemunduran mutu

produk dan tingkat kelayakannya untuk dikonsumsi.

1.2 Perumusan masalah

Berdasarkan latar belakang maka masalah dapat dirumuskan yaitu :

Bagaimanakah mutu organoleptik dan kadar air ikan tongkol asap pada perlakuan lama pengasapan yang berbeda ?

1.3 Tujuan Penelitian.

Mengetahui produk terbaik ikan tongkol asap pada perlakuan lama pengasapan yang berbeda berdasarkan hasil organoleptik dan kadar air, selanjutnya produk terpilih dianalisis mikrobiologis.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah yang bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang perikanan khususnya produk ikan asap yang bermutu baik.