

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang bergizi dengan protein yang dikonsumsi masyarakat, mudah diperoleh, dan harganya murah. Ikan termasuk bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan. Salah satu solusi dalam menangani hal tersebut yaitu melalui proses pengolahan seperti pembuatan ikan asap. Pengasapan merupakan salah satu usaha olahan tradisional yang pada prinsipnya untuk mengawetkan juga meningkatkan nilai ekonomis. Dalam pengasapan ikan, bahan baku yang digunakan yaitu kualitasnya masih segar yang dinilai secara organoleptik.

Data produksi perikanan laut di Provinsi Gorontalo adalah 139.042 ton dan dari total ini sebesar 137.299 ton ikan dipasarkan dalam bentuk segar, salah satunya adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang produksinya mencapai 16.686 ton (DPK Gorontalo, 2011). Dengan melihat produksi ikan tongkol yang cukup besar maka ikan tongkol ini dimanfaatkan secara langsung (segar), sebagian dimanfaatkan dalam bentuk produk olahan salah satunya bahan baku pembuatan ikan tongkol asap.

Pengasapan ikan tentu saja membutuhkan proses dan pertimbangan yang matang untuk menghasilkan ikan asap yang berkualitas. Penelitian tentang ikan asap telah banyak dilakukan. Hasil penelitian terdahulu tentang perlakuan lama pengasapan ikan tongkol asap yang dilakukan Towadi (2012), melaporkan bahwa perlakuan lama pengasapan 3,5 jam dengan menggunakan suhu 70-90 °C yang dikombinasikan dengan penggaraman 15% merupakan produk terbaik dilihat dari

kandungan air yang rendah sekitar 55,98%. Lama penyimpan ikan tongkol asap dapat diperpanjang dengan cara pengawetan menggunakan perendaman garam dapur.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui mutu produk ikan tongkol asap dengan menggunakan jenis pengemasan berbeda selama penyimpanan suhu dingin. Kemasan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kemasan plastik *Polyethylene*, kertas *kraft*, dan daun lontar/woka (*Borassus flabellifer*). Alasan memilih kemasan ini karena umumnya masyarakat menggunakan ketiga jenis kemasan tersebut untuk mengemas bahan pangan.

Pengemasan merupakan wadah atau media yang digunakan untuk membungkus dan melindungi produk dari gangguan serangga seperti semut, kontak fisik dan kontaminasi dengan bahan berbahaya atau beracun. Pengemasan terhadap produk bertujuan untuk melindungi produk dari pengaruh oksidasi dan mencegah terjadinya kontaminasi dengan udara luar.

Informasi mengenai mutu ikan tongkol asap selama penyimpanan sangat penting untuk diteliti guna pengembangan produk pangan baru. Faktor yang sangat berpengaruh terhadap penurunan mutu produk pangan adalah perubahan kadar air dalam produk, perubahan mikrobiologi seperti bakteri, jamur dan mikroba. Aktivitas air (a_w) berkaitan erat dengan kadar air, serta pertumbuhan bakteri, jamur dan mikroba.

Berdasarkan alasan-alasan tersebut di atas, maka dilakukan penelitian untuk mengetahui Uji Mutu Ikan Tongkol Asap Pada Jenis Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan kemasan plastik *Polyethylene*, kertas *kraft*, dan daun lontar selama penyimpanan terhadap mutu ikan tongkol asap?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan kemasan plastik, kertas dan daun lontar terhadap mutu ikan tongkol asap berdasarkan uji organoleptik (mutu hedonik), kimia (kadar air) dan mikrobiologi (kapang) selama penyimpanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan ialah:

1. Hasil penelitian dapat menambah wawasan, pengetahuan khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat, industri besar atau industri rumah tangga.