

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi lestari perikanan laut Indonesia diperkirakan sebesar 6,4 juta ton per tahun yang tersebar di perairan wilayah Indonesia dan Zona Ekonomi Eksklusif dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan sebesar 5,12 juta ton per tahun atau sekitar 80 % dari potensi lestari. Potensi tersebut merupakan salah satu peluang untuk meningkatkan jumlah produksi ikan baik pada perikanan tangkap maupun perikanan budidaya. Jumlah produksi perikanan tangkap dari penangkapan ikan di laut dan di perairan umum pada tahun 2006 masing-masing sekitar 4.468.010 ton dan 301.150 ton (BRKP 2007).

Propinsi Gorontalo termasuk salah satu daerah yang memiliki potensi cukup baik dibidang perikanan, salah satu diantaranya adalah potensi perikanan laut yaitu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Pada tahun 2009-2010 jumlah produksinya mencapai 7.609 Ton (DKP Gorontalo, 2011). Fausan (2011) menyatakan bahwa penangkapan ikan cakalang 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 merupakan salah satu sumber makanan yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena banyak mengandung protein yang cukup tinggi ($\pm 22\%$) dengan kandungan kadar air ikan segar sekitar 70%. Fungsi protein sebagai zat pembangun, pengatur, pengganti bagian-bagian jaringan tubuh yang rusak, serta sebagai sumber energi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh manusia, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna.

Hasil perikanan merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan, dimana hal ini terjadi setelah ikan ditangkap. Dengan demikian perlu penanganan yang cepat, tepat dan benar untuk menjaga kualitasnya sebelum dipasarkan dan sampai ke tangan konsumen. Selain itu dari segi ekonomi akan memberikan nilai tambah (*value added*) terhadap harga jual produk. Hal ini diperlukan saat-saat musim ikan, dimana musim panen ikan sangat murah tetapi permintaan konsumen cenderung stabil/tidak meningkat, sehingga ikan tidak habis dipasarkan dalam keadaan segar. Penurunan mutu ikan terjadi segera setelah ikan ditangkap atau mati. Kecepatan penurunan mutu dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain jenis kelamin, jenis ikan, ukuran ikan, kondisi lingkungan, perlakuan fisik, jumlah jasad renik, dan aktivitas enzim (Ridwansyah, 2002). Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk menghambat proses pembusukan dengan cara pengawetan dan pengolahan.

Masyarakat nelayan mengupayakan dengan usaha pengolahan dan pengawetan ikan dengan berbagai cara perlakuan yaitu pengeringan/pengasinan, pemindangan dan pengasapan. Salah satu cara pengolahan yang paling banyak dilakukan pada ikan cakalang di Gorontalo ialah dengan pengasapan (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Pengasapan merupakan suatu cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami (Wibowo, 2000). Winarno (1993), menyatakan bahwa pengasapan ikan adalah teknik melekatnya dan memasukkan berbagai senyawa kimia ke dalam tubuh ikan. Pada dasarnya ada dua tujuan pengasapan ikan yaitu: pertama, untuk mendapatkan daya awet yang dihasilkan asap; dan kedua, untuk memberikan aroma yang khas tanpa memperdulikan kemampuan daya awetnya (Wibowo, 2000). Menurut Moeljanto (1987), tujuan pokok dari pengasapan ialah mengawetkan ikan, memberikan rasa yang khas pada ikan olahan, memberikan warna tersendiri yang khas pada kulit ikan, sehingga lebih menarik bagi

konsumen dan membunuh mikroba-mikroba pembusuk. Produk-produk ikan asap tersebut biasanya untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal di luar daerah. Akan tetapi kualitas produk-produk akhir olahan tradisional masih relatif rendah dalam arti belum memenuhi Standar Nasional Indonesia.

Proses pengolahan ikan asap yang ada di Gorontalo diasapi dengan beberapa cara, yaitu dengan cara ikan dijepit dengan bambu, ditusuk menggunakan besi selanjutnya ikan di asap secara utuh tidak mengeluarkan isi perut dan di belah dua. Pada pengolahan ikan asap di UPI Palma menggunakan ikan cakalang segar, menggunakan asap cair dan setelah proses pengasapan menggunakan bahan bakar tempurung sabut kelapa. UPI Gentuma menggunakan ikan cakalang segar, bahan bakar tempurung sabut kelapa dan kayu lamtoro. UPI Tilango menggunakan ikan cakalang segar, bahan bakar kayu lamtoro. UPI Pilohayanga menggunakan ikan cakalang segar, bahan bakar kayu lamtoro.

Untuk meningkatkan mutu produk ikan asap yang aman untuk dikonsumsi dan terjamin perlu dilakukan pengujian organoleptik, kadar air, histamin, *E.coli* dan angka lempeng total (ALT). Pengujian ini sangat penting dilakukan pada produk ikan asap karena dari kelima jenis 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 histamin pada ikan asap perlu dilakukan karena histamin merupakan racun yang terdapat pada ikan, oleh karenanya histamin penting untuk meningkatkan keamanan pangan. Pengujian *E.coli* perlu dilakukan karena untuk meningkatkan mutu produk ikan asap yang aman dikonsumsi dan mengetahui sanitasi dan *hygiene* tempat pengolahan 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 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana mutu ikan asap dari Unit Pengolahan Ikan (UPI) di Provinsi Gorontalo.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui mutu ikan asap dari unit pengolahan ikan (UPI) di Provinsi Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai informasi tentang mutu ikan asap yang berasal dari UPI Tilango, UPI Pilohayanga, UPI Gentuma dan UPI Palma khususnya di Provinsi Gorontalo.