

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sifat ikan yang cepat membusuk mengakibatkan ikan tidak dapat dikonsumsi dalam keadaan segar di tempat-tempat yang jauh dari pusat produksi tanpa adanya usaha pengolahan dan pengawetan. Pengolahan dan pengawetan ikan pada dasarnya bersumber pada kebutuhan untuk menampung dan mengamankan hasil-hasil perikanan terhadap kemungkinan terjadinya kebusukan sampai produk tersebut tiba di tangan konsumen (Berhimpon, 1995).

Kurang lebih 59% dari total produksi ikan diolah secara tradisional. Produk olahan tradisional tersebut pada umumnya dihasilkan dalam industri rumah tangga dalam skala usaha rata-rata sangat kecil dengan kemampuan pengetahuan pengolahan yang rendah, keterampilan yang diperoleh secara turun temurun, penggunaan alat yang sangat sederhana serta tingkat sanitasi higiene yang juga rendah (Anonim, 2006).

Masalah pengolahan dan pemasaran ikan sangat menonjol dan perlu ditangani secepatnya terutama pada unit-unit usaha pengolahan tradisional dan pemasaran. Masalah yang menonjol meliputi teknik penanganan bahan mentah dan hasil olahan belum begitu baik, bahan pengemas yang sesuai dengan masing-masing jenis produk belum diidentifikasi, serta masa penyimpanan yang baik dan belum diketahui secara pasti. Terbatasnya pengetahuan tentang teknologi pangan banyak menimbulkan kerugian baik secara langsung maupun tidak langsung kepada konsumen dan produsen (Berhimpon, 1995).

Kenyataan bahwa terdapat cara-cara pengolahan yang banyak sekali dalam menghasilkan komoditi ikan olahan tradisional, yang bervariasi pada setiap daerah. Hal ini dapat menjadi perbendaharaan yang sangat berharga, baik karena segi-segi positifnya yang dapat dikembangkan lebih lanjut maupun segi-segi negatifnya yang dapat dijadikan pelajaran dalam mencapai perbaikan-perbaikan. Pembuatan ikan cakalang asap (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu usaha pengolahan ikan secara tradisional yang dikenal dengan nama ikan cakalang “*fufu*” oleh masyarakat daerah Manado, Minahasa, Bitung dan Gorontalo. Bahan mentah yang digunakan adalah jenis ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang merupakan hasil perikanan laut terbesar di Sulawesi Utara, Gorontalo dan sekitarnya.

Pengasapan merupakan salah satu jenis pengolahan ikan yang dilakukan oleh masyarakat. Ikan yang diasapi terutama adalah jenis-jenis ikan pelagis sedang sampai besar, seperti ikan cakalang. Jenis pengolahan ikan ini termasuk kategori pengolahan tradisional yang umumnya dihasilkan sebagai usaha skala rumah tangga yang ketrampilannya diperoleh secara turun temurun. Disamping untuk konsumsi sendiri, hasil olahan ikan asap tersebut juga dipasarkan melalui pasar-pasar tradisional.

Produk ikan asap tersebut khususnya ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap biasanya akan langsung dipasarkan atau disimpan dalam jangka waktu tertentu sebelum dipasarkan. Selama ini produk ikan asap yang disimpan sebelum dipasarkan tersebut belum diketahui berapa lama masa penyimpanannya dan informasi tentang berapa lama waktu penyimpanan yang ideal untuk dapat

menjamin kualitasnya. Untuk itu dipandang perlu melakukan kajian tentang lama penyimpanan produk ikan cakalang asap yang mutunya dapat dijamin masih aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian tentang **”Pengaruh Lamanya Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh lamanya penyimpanan terhadap mutu produk ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lamanya penyimpanan terhadap mutu produk ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai informasi bagi pedagang ikan fufu ataupun pengumpul.
2. Dapat memberikan rekomendasi bagi pengusaha tempat pengasapan, pedagang ikan *fufu* ataupun pengumpul.
3. Diharapkan dapat menjadi dasar untuk penelitian selanjutnya dalam peningkatan pengawasan mutu produk olahan ikan di pasaran.