

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena memiliki kandungan gizi yang lengkap seperti protein, lemak, mineral dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Namun demikian, ikan juga tergolong jenis bahan pangan hewani yang mudah mengalami proses pembusukan (*perishable food*), salah satunya yakni jenis ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Upaya yang perlu dilakukan untuk menghambat proses pembusukan tersebut yaitu dengan cara pengawetan dan pengolahan.

Data produksi perikanan laut di Provinsi Gorontalo adalah 139.042 ton, Dari total ini sebesar 137.299 ton ikan dipasarkan dalam bentuk segar dan salah satunya adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Ikan tongkol memiliki kandungan gizi cukup tinggi terutama protein sebesar 26% dan produksi ikan tongkol di Gorontalo mencapai 16.686 ton (DPK Gorontalo, 2011). Melihat produksi ikan tongkol yang cukup melimpah maka, selain dapat dimanfaatkan secara langsung (segar) dan dapat juga dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk olahan diantaranya ikan asap.

Menurut Wibowo (1995), ikan asap merupakan suatu olahan tradisional yang diasapi selama 2 - 4 jam pada suhu $\geq 70^{\circ}\text{C}$ sehingga daging ikan menjadi matang. Pengolahan ikan asap dapat meningkatkan nilai ekonomis, serta produk yang dihasilkan mempunyai cita rasa yang khas. Pengolahan ikan tongkol asap secara tradisional sudah banyak dilakukan oleh kalangan masyarakat yang berada

di daerah Gorontalo, namun keberadaan variasi pengolahan yang terpaku pada satu jenis olahan membuat masyarakat cenderung merasa bosan.

Mengatasi hal tersebut, perlu dilakukan penganekaragaman suatu produk olahan dari ikan asap yakni dengan mengolahnya menjadi abon. Abon dibuat dari daging ikan yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih.

Namun permasalahan yang ditemui pada abon ikan asap yaitu kurangnya tingkat pemahaman masyarakat tentang bagaimana cara atau proses pembuatan abon dari ikan asap dan lama waktu pengasapan ikan yang baik untuk dapat dijadikan abon, karena umumnya pembuatan abon ikan dilakukan dengan cara dikukus bukan diasapi.

Pembuatan abon umumnya dilakukan dengan cara dikukus, dihancurkan, diberi bumbu dan disangrai. Hasil penelitian abon ikan oleh Wijaya (2007), melaporkan bahwa abon berbahan baku ikan yang dikukus mempunyai keuntungan ganda yaitu penganekaragaman suatu produk perikanan sekaligus memperpanjang daya simpan dari produk olahan utamanya untuk bahan pangan yang mempunyai masa simpan yang relatif singkat.

Pengolahan abon ikan juga merupakan salah satu alternatif untuk penganekaragaman produk perikanan dan untuk mengantisipasi kelimpahan produksi. Salah satu syarat untuk menciptakan produk pangan yang aman termasuk pada abon ikan asap adalah informasi mengenai tanggal kadaluarsa, sehingga informasi mengenai pendugaan umur simpan produk abon sangat penting untuk diteliti.

Berdasarkan alasan-alasan tersebut, maka perlu dilakukan suatu penelitian tentang “Pengaruh Lama Pengasapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Terhadap Mutu Abon Asap Dan Pendugaan Umur Simpan Produk”.

1.2 Rumusan Masalah

Mengacu dari latar belakang yang ada, masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah pengaruh lama pengasapan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap mutu abon asap dan pendugaan umur simpan produk abon ikan tongkol asap yang terpilih.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh lama pengasapan terhadap mutu abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap berdasarkan uji organoleptik (mutu hedonik) dan uji kimia (kadar air, kadar abu, lemak dan protein).
2. Menentukan abon ikan tongkol asap terbaik berdasarkan lama pengasapan bahan baku.
3. Mengetahui umur simpan abon ikan tongkol asap berdasarkan parameter mikrobiologis (uji ALT) dengan metode pendekatan *Arrhenius*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan ialah :

1. Memberikan informasi mengenai penganekaragaman produk olahan ikan asap yang diolah menjadi abon.
2. Memberikan informasi dan pengetahuan tentang lama waktu pengasapan ikan tongkol yang baik untuk dapat dijadikan abon.

3. Untuk memberikan informasi kepada produsen dan konsumen atau masyarakat luas mengenai masa simpan dari produk abon ikan tongkol asap sehingga lebih yakin dalam mengkonsumsi produk tersebut.