

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan asap merupakan salah satu produk olahan yang digemari konsumen baik di Indonesia maupun di mancanegara karena rasanya yang khas dan aroma yang sedap spesifik. Proses pengasapan ikan di Indonesia pada mulanya masih dilakukan secara tradisional menggunakan peralatan yang sederhana serta kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higienis sehingga dapat memberikan dampak bagi kesehatan dan lingkungan. Kelemahan-kelemahan yang ditimbulkan oleh pengasapan tradisional antara lain kenampakan kurang menarik (hangus sebagian), kontrol suhu sulit dilakukan dan mencemari udara (polusi). (Kadir, 2013).

Di Indonesia pengasapan ikan sebagian besar masih bersifat tradisional, belum mempertimbangkan faktor kesehatan dan keamanan pangan. Disamping itu pengasapan tradisional seringkali memberikan dampak negatif terhadap lingkungan, serta timbul kekhawatiran konsumen terhadap senyawa karsinogenik dan polusi udara, namun kenyataannya hasil produk tetap digemari oleh masyarakat. Umumnya, masyarakat pengolah tergolong masyarakat dengan pengetahuan yang kurang, sehingga peralatan pengasapan tidak dilengkapi dengan cerobong asap karena mahalnya biaya pembuatannya, pengasapan menggunakan alat yang sederhana kurang praktis dan tidak produktif.

Berdasarkan observasi di lapangan bahwa proses pengawetan dengan metode pengasapan sudah lama dilakukan oleh masyarakat Gorontalo khususnya para pedagang yang berada di pasar tradisional sentral kota Gorontalo. Setiap

harinya dihasilkan ikan asap cakalang (cakalang fufu) dan dijual kepada para peminat ikan ini, untuk ikan yang tidak laris disimpan untuk dijual keesokan harinya dengan tidak memperhatikan lama penyimpanan. Hal ini akan mempengaruhi kualitas ikan khususnya ikan cakalang.

Sesuai data yang didapat dari Dinas Kelautan, Perikanan, Pertanian, dan Ketahanan Pangan Kota Gorontalo tahun 2014, Ikan Cakalang yang diproduksi (didalam Ton) yaitu 1944,4 ton (11,72%) dari total seluruh produksi ikan 16.592,7 ton di Kota Gorontalo. Ini menggambarkan bahwa jumlah ikan cakalang di Gorontalo melimpah. Walaupun ikan cakalang ini urutan kelima tetapi ikan ini yang paling banyak di asapkan karna ikan ini tergolong relatif mahal dipasaran dibanding dengan ikan lain, dan pertimbangan lainnya adalah tentang ukuran yang memenuhi syarat ikan asap.

Tabel 1.1 Statistik Produksi Perikanan Laut Menurut jenis Ikan Di Kota Gorontalo Tahun 2014

No	Jenis Ikan	Jumlah /Ton	Presentase (%)
1	Tuna	6.127,10	36,93
2	Selar (Oci)	2.721,40	16,40
3	Layang	2.240,80	13,50
4	Tongkol	2.084,20	12,56
5	Cakalang	1.944,40	11,72
6	Ikan Kuwe	566,2	3,41
7	Peperek	517,8	3,12
8	Nike	363,8	2,19
9	Cumi-cumi	27	0,16
Jumlah Total		16.592,7	100%

Sumber : Data Dinas Kelautan, Perikanan, Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Gorontalo Tahun 2014

Ikan Cakalang adalah ikan bernilai komersial tinggi, dan dijual dalam bentuk segar, beku, atau diproses sebagai ikan kaleng, ikan kering atau ikan asap. Ikan tidak dapat dipertahankan dalam keadaan segar dalam waktu yang lama, karena sifat ikan yang cepat mengalami pembusukan. Apalagi produksi ikan setiap harinya sangat bervariasi, pada saat panen melimpah sangat dibutuhkan pengawetan. Pengawetan dilakukan untuk menjaga struktur dan rasa ikan salah satunya yaitu dengan metode pengasapan. Pengasapan terbagi dalam dua proses yaitu pengasapan panas (hot smoking) yaitu dengan cara meletakkan ikan diatas atau dekat dengan sumber asap (bara api) dengan membutuhkan waktu yang cukup singkat dan pengasapan dingin (cool smoking) yaitu dengan cara meletakkan ikan agak jauh dari sumber asap sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama. (Kadir, 2013).

Selain manfaat berdasarkan kandungan gizinya, kita dapat melihat dari aspek kesehatan langsung. Berikut adalah manfaat berdasarkan fungsi bagi kesehatan tubuh yaitu membangun otot agar tumbuh lebih kencang dan kuat, sumber energi yang besar, menjaga hidup sehat untuk segala umur, mencegah diabetes dan Obesitas, mengatur berat badan, kesehatan kognitif (otak), menyembuhkan luka, menjaga sistem kekebalan tubuh, mencegah anemia, meningkatkan sel darah merah, meningkatkan kesehatan kulit, mencegah stroke dan serangan jantung. (Yuliana, 2011).

Prinsip pengasapan yaitu usaha mempertahankan ikan secara perlahan untuk dapat digunakan dalam waktu yang lama. Asap-asap yang dihasilkan pada

proses pengasapan mengandung unsur-unsur kimia yang mampu menghambat aktivitas bakteri khususnya bakteri yang dapat membusukkan ikan.

Evaluasi sensorik atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur kenampakan, aroma, rasa dan tekstur pada produk pangan. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk diawali dengan penilaiannya terhadap kenampakan, aroma, rasa dan tekstur. Oleh karena itu pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen, maka uji organoleptik yang menggunakan panelis (penilai yang telah terlatih) dianggap yang paling peka dan karenanya sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan untuk mengukur daya simpanya atau dengan kata lain untuk menentukan tanggal kadaluwarsa makanan.

Untuk penilaian mutu atau analisa sifat-sifat sensorik suatu komoditi panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panelis adalah satu atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subyektif. Jadi penilaian makanan secara panelis adalah berdasarkan kesan subyektif dari para panelis dengan prosedur sensorik tertentu yang harus dituruti. Dalam penilaian organoleptik dikenal beberapa macam panelis. Penggunaan panel-panel ini dapat berbeda tergantung dari tujuannya.

Berdasarkan penjelasan diatas peneliti bertujuan untuk mengetahui secara organoleptik seberapa lama ikan asap itu dapat disimpan pada suhu kamar, dengan melihat bagaimana kenampakan, aroma, rasa dan tekstur, pada ikan asap sehingga masyarakat masih layak mengkonsumsi ikan tersebut. Maka peneliti tertarik untuk

melakukan penelitian yang berjudul ” *Analisis Lama Penyimpanan Ditinjau Dari Kualitas Organoleptik Ikan Asap (Katsuwonus pelamis)*”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Melimpahnya ikan cakalang di kota Gorontalo
2. Penjual kurang memperhatikan lama penyimpanan ikan asap Cakalang yang tidak laris jual dipasar tradisional sentral kota Gorontalo
3. Banyaknya kebutuhan ikan asap cakalang oleh masyarakat kota Gorontalo

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan suatu masalah yaitu Bagaimanakah gambaran lama penyimpanan ikan asap cakalang ditinjau dari organoleptik.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis lama penyimpanan ikan asap secara organoleptik.

### **1.4.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu

1. Untuk menganalisis lama penyimpanan pada hari ke-0 ditinjau dari organoleptik ikan asap cakalang.
2. Untuk menganalisis lama penyimpanan pada hari ke-3 ditinjau dari organoleptik ikan asap cakalang.
3. Untuk menganalisis lama penyimpanan pada hari ke-5 ditinjau dari organoleptik ikan asap cakalang.

4. Untuk menganalisis lama penyimpanan pada hari ke-7 ditinjau dari organoleptik ikan asap cakalang.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### 1.5.1 Manfaat praktis

1. Untuk pemerintah, sebagai bahan acuan bagi pemerintah agar dapat lebih memperhatikan dan mengawasi kualitas bahan pangan hewani dan kesehatan lingkungan yang dijual belikan di masyarakat.
2. Untuk pembaca, penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi untuk melakukan penelitian selanjutnya.
3. Untuk masyarakat, sebagai peringatan untuk tetap waspada dan memilih pengolahan dan penyimpanan yang tepat untuk bahan pangan ikan.
4. Untuk penjual ikan asap, untuk harus selalu mengontrol ikan asap dengan memperhatikan lama penyimpanannya.

### 1.5.2 Manfaat teoritis

Penelitian ini sebagai proses pembelajaran dan penambahan wawasan dibidang kesehatan lingkungan khususnya tentang kualitas organoleptik pada ikan asap. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah dalam bidang mikrobiologi dan kesehatan ikan kepada masyarakat tentang kesehatan lingkungan yang menyangkut organoleptik pada ikan asap Cakalang.