

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perikanan merupakan subsektor yang sangat potensial untuk dikembangkan dalam pembangunan di Indonesia. Hasil perikanan di perairan Indonesia sangat mendukung untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia hingga masyarakat luar negeri. Salah satu hasil perikanan yang begitu penting bagi masyarakat Indonesia sebagai bahan pangan konsumsi adalah ikan (Afrianto dan Liviawaty, 2010).

Di negara maju seperti Jepang, Amerika, dan Uni Eropa, ikan telah dikenal dalam suatu komoditi yang populer karena eksotik, memiliki rasa yang enak, dan bagus untuk kesehatan. Ikan merupakan sumber asam lemak tak jenuh, terutama untuk jenis ikan seperti tuna, ikan tongkol, ikan julung-julung, ikan kembung dan ikan lemuru (Junianto, 2003). Ikan merupakan sumber protein hewani yang cukup tinggi yaitu berkisar 20% - 29% dan dapat dicerna dengan mudah oleh manusia (Adawyah, 2007).

Ikan segar merupakan produk yang memiliki sifat sangat mudah rusak dan busuk. Ikan cepat menjadi rusak dan busuk apabila dibiarkan begitu saja di udara terbuka (kira-kira 5-8 jam setelah ikan tertangkap). Tubuh ikan mempunyai kadar air yang tinggi dan pH tubuh yang mendekati netral sehingga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk maupun organisme lain. Bahkan setelah ikan mati, berbagai proses perubahan fisik, kimia, dan organoleptik berlangsung dengan cepat. Semua proses perubahan ini akhirnya mengarah ke

pembusukan. Proses perubahan pada tubuh ikan terjadi karena adanya aktivitas enzim, mikroorganisme atau oksidasi oksigen (Suparlin, 2008).

Sudah sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan ikan segar guna meminimalkan kerusakan. Selama ini proses pengolahan ikan yang dijadikan produk olahan sangat jarang dilakukan dan hanya dijual dalam bentuk segar. Bila produksi atau hasil tangkapan berlimpah maka banyak ikan yang dijual dengan harga sangat murah bahkan banyak yang dibuang. Masyarakat kini banyak mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan untuk mencegah kerusakan dan kerugian akibat kelebihan stok ikan. Berbagai produk hasil olahan tradisional dari ikan menurut JICA (2008) berupa ikan asin, ikan asap, ikan pindang, dan produk-produk fermentasi. Menurut Wardhani *et al* (2010), beberapa diversifikasi produk olahan ikan antara lain seperti abon, ikan asap, dendeng ikan, kerupuk ikan, bakso ikan, nugget ikan, kecap ikan, sambal ikan, saus ikan, dan produk pangan lainnya yang bermanfaat.

Ikan julung-julung asap merupakan salah satu bentuk pengolahan ikan dengan cara pengasapan. Ikan julung-julung oleh masyarakat Gorontalo dikenal dengan nama *tambai* diolah secara tradisional dengan cara pengasapan. Produk ikan julung-julung asap di Gorontalo dikenal dengan nama ikan *sagela*. Menurut Wuaten *et al.* (2011), ikan ini merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting karena memiliki rasa yang gurih dan sangat diminati oleh pasar apalagi untuk produk ikan julung-julung asap, sehingga harganya juga tetap stabil. Ikan julung-julung merupakan salah satu sumberdaya ikan pelagis yang terdapat di perairan Laut Sulawesi yang dikenal oleh masyarakat dengan nama ikan roa. Ikan Julung-

julung ditangkap dengan menggunakan jaring lingkaran yang berukuran kecil (*mini purse seine*).

Ikan asap memiliki aroma dan rasa khas sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Melalui pembakaran akan terbentuk senyawa asap seperti fenol, quinol, guaiacol, dan pyrogallol dalam bentuk uap dan butiran-butiran tar serta dihasilkan panas. Senyawa asap tersebut merupakan senyawa antioksidan dan antiseptik menempel pada ikan dan terlarut dalam lapisan air yang ada di permukaan tubuh ikan, dan berperan sebagai pembentuk aroma dan rasa yang khas pada ikan asap (Adawyah, 2007).

Produk lainnya yang berbahan dasar ikan adalah saus ikan. Pembuatan saus ikan ini dilakukan sebagai bentuk kreasi untuk menghasilkan produk diversifikasi hasil perikanan (Wardhani *et al.*, 2010). Berdasarkan pernyataan Devina (2013) bahwa saat ini, jenis makanan di dunia sudah beragam. Orang-orang selalu menciptakan resep makanan baru dengan rasa yang unik sehingga tidak bosan dalam menyantap setiap makanan yang telah ada. Adanya beragam jenis makanan olahan memberikan banyak pilihan menu makanan. Meskipun makanan-makanan baru terus diciptakan, hingga saat ini masih banyak makanan yang sudah ada sejak lama, namun masih sangat digemari, salah satunya adalah saus.

Sehubungan dengan pernyataan yang dikemukakan, penulis bermaksud melakukan penelitian mengenai saus dari produk hasil perikanan yaitu ikan julung-julung (*Hemirhamphus far*) asap. Hal ini dilakukan untuk menghasilkan suatu formulasi saus ikan julung-julung (*Hemirhamphus far*) asap terbaik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh komposisi bubuk ikan julung-julung asap pada saus ikan julung-julung asap ditinjau dari aspek kesukaan panelis?
2. Bagaimana karakteristik fisik dan mutu kimia saus ikan julung-julung asap terbaik yang diformulasi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh komposisi bubuk ikan julung-julung asap pada saus ikan julung-julung asap berdasarkan aspek kesukaan panelis.
2. Mengetahui karakteristik fisik dan kimia saus formulasi terbaik yang dibuat dari ikan julung-julung asap.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis maupun kalangan wirausaha dalam pengolahan hasil perikanan khususnya ikan julung-julung asap menjadi saus ikan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat tentang pembuatan saus ikan julung-julung asap baik dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga sebagai salah satu produk hasil perikanan.