

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Propinsi Gorontalo memiliki potensi cukup baik dibidang perikanan, salah satunya yaitu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Pada tahun 2013 jumlah produksinya mencapai 234.971 Ton (DKP Gorontalo, 2014). Ikan tongkol oleh masyarakat Gorontalo sering disebut dengan ikan Deho.

Ikan Deho merupakan salah satu jenis ikan yang paling banyak diminati oleh masyarakat karena harganya terjangkau dan mudah ditemukan dipasaran. Menurut Suzuki (1981) ikan deho memiliki kelebihan dimana proteinnya mencapai 26% dengan kadar lemak rendah 2%. Produksi ikan deho yang cukup besar ini sering dimanfaatkan dalam bentuk olahan salah satunya sebagai bahan baku pembuatan ikan asap.

Menurut Wibowo (2000), pengasapan adalah salah satu pengolahan atau pengawetan pada ikan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami. Penggunaan bahan bakar alami yang digunakan untuk proses pengasapan yaitu tempurung kelapa, kayu lamtoro dan sabut kelapa. Namun penggunaan bahan bakar seperti tempurung kelapa dan sabut kelapa dewasa ini telah memiliki nilai ekonomis tersendiri, yaitu sebagai salah satu bahan eksportir domestik dan dunia (Ditjen BP Perkebunan, 2011).

Beberapa penelitian menggunakan sisa hasil limbah pertanian sebagai bahan bakar untuk proses pengasapan, dengan tujuan sebagai alternatif penguraian dan pemanfaatan limbah pada suatu daerah. Salah satunya memanfaatkan limbah

tongkol jagung (*Zea mays*) sebagai bahan bakar alami untuk proses pengasapan ikan (Ardiansyah, 2011).

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu daerah dengan produksi jagung yang terus mengalami peningkatan tiap tahunnya. Pada tahun 2014 produksi jagung Gorontalo mencapai 719.780 ton atau naik 7,58% dari produksi tahun sebelumnya sebesar 669.094 ton (Ihsan, 2015). Pada saat masa produksi (panen) jagung telah selesai, limbah tongkol jagung yang dihasilkan cukup besar, sementara untuk pemanfaatan limbah tongkol jagung di daerah Gorontalo, selama ini hanya dijadikan sebagai pakan ternak. Pemanfaatan limbah tongkol jagung sebagai bahan bakar untuk pengasapan ikan diharapkan menjadi alternatif pengganti sabut dan tempurung kelapa, sehingga untuk para pelaku usaha pengasapan ikan diharapkan mampu mengurangi biaya produksi dengan memanfaatkan limbah tongkol jagung.

Tongkol jagung sebagai bahan bakar pengasapan ikan mengandung senyawa kimia yang tidak jauh berbeda dengan bahan bakar kayu pada umumnya. Kandungan tersebut meliputi selulosa, hemilosa dan lignin yang berfungsi sebagai penghambat aktivitas bakteri, antioksidan, pengawet, pemberi warna serta rasa pada ikan asap (Sutoro *et al*, 1998). Berdasarkan hasil penelitian Hardianto dan Yuniarta (2015) dengan menggunakan limbah tongkol jagung dalam bentuk asap cair menyatakan bahwa, pengasapan ikan deho memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik (aroma, warna, rasa, dan tekstur) ikan deho (*Euthynnus affinis*), sedangkan kadar air (72,42%) yang diperoleh belum memenuhi standar syarat mutu (SNI: 2725.1:2009-ikan asap) yaitu sebesar (60-65%). 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.

Penelitian ini perlu dilakukan untuk memanfaatkan limbah hasil pertanian berupa tongkol jagung sebagai bahan bakar untuk pengasapan ikan deho, mengingat belum adanya pemanfaatan limbah tongkol jagung yang diaplikasikan dalam proses pengolahan ikan metode pengasapan panas. Di Gorontalo umumnya pengasapan ikan menggunakan metode secara tradisional (pengasapan panas), karena penggunaan asap cair belum di aplikasikan oleh masyarakat, disebabkan masih dalam tahap pengembangan, sehingga pengasapan hanya dilakukan dengan menggunakan metode pengasapan panas.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai penggunaan tongkol jagung dengan perlakuan lama waktu pengasapan berbeda sehingga diharapkan dapat mengurangi tingkat kadar air, mikrobiologi dan meningkatkan mutu organoleptik pada produk ikan deho asap.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai penggunaan tongkol jagung dengan perlakuan lama waktu pengasapan berbeda sehingga diharapkan dapat mengurangi tingkat kadar air, mikrobiologi dan meningkatkan mutu organoleptik pada produk ikan deho asap sesuai dengan Standar Nasional (SNI 2725.1:2009).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana karakteristik mutu ikan deho yang diasapi menggunakan tongkol jagung pada lama pengasapan berbeda.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mutu ikan deho yang di asapi menggunakan limbah tongkol jagung dengan metode pengujian Organoleptik (Mutu Hedonik), uji Kimia (kadar air), dan Mikrobiologi (*Total Plate Count*) sesuai dengan Standar Nasional (SNI 2725.1:2009).

1.4 Manfaat Penelitian

Penulis mengharapkan penelitian ini bermanfaat di antaranya :

- 1) Penelitian ini akan menambah khasanah ilmu pengetahuan mengenai pemanfaatan limbah tongkol jagung menjadi bahan bakar alami untuk pengasapan ikan menghasilkan produk ikan asap yang memiliki nilai ekonomis.
- 2) Hasil penelitian dapat memberikan masukan kepada masyarakat khususnya untuk masyarakat Gorontalo tentang pemanfaatan limbah tongkol jagung menjadi bahan bakar alami untuk pengasapan ikan.