

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi perikanan cukup besar dengan luas lautan mencapai 5,8 juta km². Hampir 75% dari seluruh wilayah Indonesia merupakan perairan pesisir dan lautan. Indonesia memiliki potensi ikan sebesar 6,5 juta ton pertahun. Potensi laut tersebut menjadikan Indonesia dikenal sebagai negara maritim yang memiliki sumberdaya perikanan yang berlimpah dan mempunyai prospek yang cukup cerah dalam memproduksi hasil perikanan laut (Badan Pusat Statistik, 2012).

Ikan merupakan salah satu potensi perikanan dan sumber makanan yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena banyak mengandung protein. Selain mengandung protein, ikan juga mengandung air yang cukup tinggi, sehingga ikan termasuk komoditi yang mudah busuk. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk menghambat proses pembusukan dengan cara pengawetan dan pengolahan. Salah satu jenis pengolahan yang dapat digunakan untuk menghambat kemunduran mutu adalah pengasapan ikan. Selain bertujuan memberikan manfaat untuk mengawetkan ikan, pengolahan ikan dengan cara pengasapan juga memberi aroma yang sedap, warna kecoklatan atau kehitaman, tekstur yang bagus serta cita rasa yang khas dan lezat pada daging ikan yang diolah (Margono *dkk*, 2000).

Di daerah Gorontalo, ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) dikenal dengan ikan kapia sedangkan produk ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) dikenal oleh masyarakat Provinsi Gorontalo dengan nama ikan roa. Ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) merupakan salah satu komoditas perikanan tangkap yang dimanfaatkan oleh masyarakat untuk diolah menjadi produk ikan asap. Jumlah produksi perikanan tangkap khusus ikan julung-julung pada tahun 2011-2013 berturut-turut mengalami penurunan yaitu 56 Ton, 20,4 Ton dan 6,6 Ton namun pada tahun 2014 meningkat kembali menjadi 43,6 ton (DKP Gorontalo, 2014).

Pengasapan ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) yang sering dilakukan oleh masyarakat Gorontalo yaitu menggunakan metode pengasapan panas dimana produk yang dihasilkan memiliki hidrokarbon (senyawa benzopiren) yang tinggi. Benzopiren merupakan komponen *Polycyclic Aromatic Hydrocarbon* (PAH). Senyawa ini masuk dalam tubuh makhluk hidup melalui cara dihirup, diserap melalui kulit, atau dimakan. Senyawa benzopiren akan terakumulasi dalam tubuh apabila toksik yang ada dalam tubuh melampaui batas kemampuan tubuh untuk menghilangkan toksik tersebut. Senyawa ini dalam tubuh dapat berikatan dengan DNA sel yang kemudian dapat menyebabkan mutasi sel yang selanjutnya dapat berubah menjadi sel kanker (Maga, 1987 dalam Lharvinosa, 2012).

Berdasarkan penelitian pendahuluan pada mutu ikan asap julung – julung (*Hemirhamphus affinis*) yang ada dipasaran memiliki kandungan fenol 47,055 % dan kadar air 9,7 %. Menurut SNI 01.2725.200 syarat ikan asap antara lain memiliki kadar air maksimal 60%, dan menurut Girard (1992) dalam Setiawan (1997), syarat ikan asap yang memenuhi kriteria aman untuk dikonsumsi yaitu memiliki kadar fenol maksimal 0,5%. Oleh karena itu perlu dilakukan teknik pengasapan yang lebih baik sehingga ikan asap yang dihasilkan lebih aman untuk dikonsumsi.

Salah satu tehnik pengasapan yang digunakan untuk menekan tingginya fenol yaitu teknik pengasapan cair (pengasapan ikan dengan menggunakan asap cair). Menurut Girard (1992) dalam Pranata (2007) asap cair merupakan cairan kondensat uap asap hasil pirolisis kayu. Pirolisis adalah proses pemanasan suatu zat tanpa adanya oksigen sehingga terjadi penguraian komponen-komponen penyusun kayu keras. Selain itu keuntungan penggunaan asap cair menurut Maga (1987) dalam Himawati (2010) antara lain lebih intensif dalam pemberian cita rasa, lebih hemat dalam pemakaian kayu sebagai bahan asap, polusi lingkungan dapat diperkecil dan dapat diaplikasikan ke dalam bahan pangan dengan berbagai cara seperti penyemprotan dan pencelupan.

Menurut Darmadji (2002) bahwa asap cair mengandung fenol dan karbonil yang berperan sebagai pengawet, anti bakteri dan anti oksidan. Salah satu contoh bahan baku yang digunakan untuk asap cair yaitu asap cair yang dihasilkan dari pirolisis tempurung kelapa dimana memiliki aktivitas antimikroba yang tinggi karena kandungan asam dan senyawa-senyawa fenol (Darmadji, 2002).

Asap cair dengan konsentrasi yang optimal mempunyai kegunaan yang sangat besar sebagai pemberi rasa dan aroma yang spesifik juga sebagai pengawet karena sifat antimikrobia dan antioksidannya (Himawati, 2010).

Penentuan konsentrasi asap cair yang digunakan dalam pengawetan ikan merupakan salah satu cara dalam menghasilkan ikan asap yang berkualitas serta aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu perlu dilakukan penentuan konsentrasi asap cair yang optimal agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisis kadar fenol, kadar air dan organoleptik ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) pada konsentrasi asap cair yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi larutan asap cair yang berbeda terhadap kadar fenol, kadar air dan organoleptik ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) asap.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan asap cair yang berbeda terhadap kadar fenol, kadar air dan organoleptik ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) asap.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini yang diharapkan ialah:

1. Menambah pengetahuan peneliti tentang cara pengawetan dan mutu ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) asap dengan menggunakan asap cair dengan perlakuan konsentrasi asap cair yang berbeda
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh konsentrasi larutan asap cair terhadap mutu ikan julung-julung (*Hemirhamphus affinis*) asap