

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki potensi yang sangat baik sebagai tempat penanaman berbagai jenis pepohonan, tidak terkecuali untuk pohon kelapa. Pohon kelapa dapat tumbuh subur hampir disetiap daerah salah satunya di daerah gorontalo. Hampir setiap bagian dari pohon kelapa memiliki kegunaan yang dapat dimanfaatkan oleh manusia, akan tetapi paling banyak bagian kelapa yang terbuang adalah tempurung kelapa.

Tempurung kelapa yang sering menjadi limbah adalah tempurung kelapa yang bentuknya sudah tidak utuh lagi. Dikarenakan bentuknya yang sudah tidak utuh lagi mengakibatkan tempurung kelapa yang dihasilkan sudah tidak memiliki nilai jual sehingga hanya menjadi limbah. Pemanfaatan tempurung kelapa menjadi produk asap cair dilihat dapat mengurangi limbah tempurung kelapa yang ada dilingkungan sekitar.

Menurut (Aditria, 2008) asap cair merupakan fraksi cairan yang mengandung komponen senyawa kimia yang sangat kompleks terdiri dari aldehyd, keton, alkohol, asam karboksilat, furan, fenol, senyawa hidrokarbon dan senyawa-senyawa nitrogen. Senyawa-senyawa itu diperoleh melalui degradasi termal biomassa yang mengandung lignin, hemiselulosa, dan selulosa dengan sedikit oksigen. Karena senyawa-senyawa yang tergantung dalam asap cair mempunyai titik didih yang berbeda-beda, maka asap cair dapat difraksinasi untuk mendapatkan sifat fungsional yang diinginkan, seperti sebagai anti mikrobia, antioksidan, dan dapat memberikan flavor khas asap. Salah satu fraksinasi yang dapat dilakukan adalah dengan redestilasi asap cair.

Menurut (Atmaja, 2009) Proses destilasi asap cair juga dapat menghilangkan senyawa yang tidak diinginkan yaitu senyawa tar yang berbahaya bagi kesehatan. Dengan begitu, penggunaan asap cair ini cukup aman, Dikarenakan senyawa-senyawa yang berbahaya telah dihilangkan melalui proses destilasi. Penggunaan asap cair tempurung kelapa di gorontalo mempunyai peluang yang luas mengingat tersedianya bahan baku yang melimpah, proses pembuatan yang sederhana, mudah diaplikasikan oleh masyarakat dengan cita rasa produk yang dapat diterima serta melindungi konsumen dari bahan karsinogenik yang biasanya terbentuk pada pengasapan tradisional.

Penelitian ini menghasilkan produk asap cair yang akan diaplikasikan untuk bahan pengawet pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Sebagian masyarakat terkadang kurang mengkonsumsi ikan dikarenakan proses penyimpanan ikan yang tidak bisa disimpan dalam jangka waktu yang lama. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan yang banyak hidup diperairan Indonesia termasuk di daerah Gorontalo. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) memiliki kandungan protein tinggi dan banyak digemari masyarakat untuk dikonsumsi akan tetapi ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) mempunyai kekurangan seperti ikan lainnya yaitu cepat mengalami kerusakan bahkan busukan setelah dipanen.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul ***“Aplikasi Produk Asap Cair Dari Limbah Tempurung Kelapa Sebagai Pengawet Pangan Alami Pada Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)”***.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kelapa pada keawetan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) selama masa simpan?
2. Pada konsentrasi berapa asap cair tempurung kelapa yang paling baik untuk mempertahankan mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*)??

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui bagaimana pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kelapa pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) selama masa simpan.
2. Mengetahui konsentrasi asap cair tempurung kelapa yang paling baik untuk mempertahankan mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*)?

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Peneliti, agar dapat mengetahui pengaruh konsentrasi terhadap penggunaan asap cair tempurung kelapa pada keawetan ikan tongkol.
2. Bagi Masyarakat, agar dapat memanfaatkan asap cair tempurung kelapa sebagai alternatif bahan pengawet yang alami dan aman, bukan untuk ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) saja, tetapi bisa digunakan juga untuk berbagai jenis ikan atau makanan olahan siap saji lainnya.