

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi sumber daya perikanan. Salah satu potensi sumber daya perikanan laut yaitu ikan pelagis kecil seperti ikan layang (*Decapterus* sp.). Ikan layang merupakan ikan dengan nilai ekonomis penting dan memiliki nilai gizi cukup tinggi yaitu meliputi protein 15%, lemak 1,90%, abu 1,03% dan air 78,58% (Chairita, 2008).

Berdasarkan data Dinas Kelautan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo (2015), produksi ikan layang segar pada tahun 2013-2014 mengalami peningkatan yaitu 2,769 ton menjadi 13.1481 ton, dan meningkat kembali di tahun 2015 16 909,5 ton. Di Gorontalo, ikan layang atau dengan nama lain yaitu ikan lajang mudah dijumpai di pasar tradisional dengan harga jual relatif murah terutama ikan layang yang berukuran panjang  $\pm$  23 cm dengan harga berkisar Rp.15,000-Rp.20.000\Kg.

Diversifikasi pengolahan berbahan baku ikan layang di daerah Gorontalo masih kurang sehingga perlu dilakukan karena ketersediannya yang melimpah. Pada umumnya dimanfaatkan masyarakat untuk diolah menjadi olahan segar seperti digoreng atau dibakar. Pemanfaatan ikan layang menjadi produk dendeng ikan yaitu untuk meningkatkan nilai jual terhadap ikan layang itu sendiri, dapat mengantisipasi kelimpahan ikan layang serta meningkatkan nilai konsumsi masyarakat terhadap ikan layaang.

Dendeng ikan merupakan salah satu produk makanan semi basah khas Indonesia yang dihasilkan dari proses kombinasi antara lama perendaman, dengan

menambahkan beberapa bahan seperti garam dapur (NaCl), gula dan bumbu lain serta dengan proses pengeringan (Lisdiana, 1997 *dalam* Dadik, 2006). Dendeng ikan umumnya diolah dengan menggunakan garam dapur, gula pasir serta bumbu-bumbu lainnya seperti ketumbar, bawang putih, bawang merah. Adanya penambahan garam bertujuan untuk memperbaiki tekstur, aroma dan cita rasa. Berdasarkan jurnal saintek perikanan Dewi dan Ibrahim, (2006) dendeng ikan memiliki karakteristik yang hampir sama dengan dendeng daging pada umumnya, namun dendeng filet nila ikan merah yang ditambahkan gula campuran, menghasilkan warna coklat agak tua, berbau khas dendeng ikan serta rasa yang manis.

Dendeng ikan umumnya dikeringkan menggunakan sinar matahari langsung, akan tetapi proses pengeringan masih memakan waktu yang lama karena tergantung kondisi cuaca. Alaternatif lain yang digunakan untuk mempercepat proses pengeringan yaitu dengan menggunakan metode pengasapan.

Pengasapan pada dendeng ikan layang ini selain sebagai pengawet, juga berfungsi untuk memberikan aroma serta rasa yang baru terhadap dendeng ikan layang. Pengasapan juga dapat menghambat bakteri tergantung pada suhu pengasapan dan lama pengasapan. Semakin lama proses pengasapan, maka semakin baik mutu yang akan dihasilkan. Selain itu pengasapan memiliki keuntungan yaitu kadar air lebih cepat berkurang, mempercepat proses pengeringan, dapat menghambat pertumbuhan mikroba (Sanger, 2010).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis melakukan penelitian mengenai pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik mutu organoleptik, kimia, dan mikrobiologi dendeng ikan layang (*Decapterus sp*) asap.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik mutu organoleptik, kimia dan mikrobiologi dendeng ikan layang (*Decapterus sp.*) asap.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik mutu organoleptik kimia dan mikrobiologis dendeng ikan layang (*Decapterus sp.*) asap.’

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu menambah pengetahuan tentang pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik mutu organoleptik kimia dan mikrobiologi dendeng ikan layang (*Decapterus sp.*) asap serta memberikan informasi dan pengetahuan tentang pembuatan dendeng ikan layang asap.