

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai negara yang maritim, Indonesia mempunyai potensi yang besar dalam perikanan, baik perikanan air tawar, air payau, maupun air laut. Salah satu hasil perikanan yang dikonsumsi oleh masyarakat adalah jenis ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*). Ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) atau sering disebut kapia dalam bahasa daerah Gorontalo merupakan suatu komoditas perikanan yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam bentuk produk makanan, namun ikan tersebut masih cukup kurang digemari oleh masyarakat. Ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) segar memiliki harga yang sangat terjangkau, selain itu juga digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi namun sangat mudah mengalami pembusukan.

Berdasarkan data Dinas Kelautan Perikanan Provinsi Gorontalo (2014) khususnya di Kabupaten Boalemo, produksi perikanan khusus ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) pada tahun 2013 mencapai 4,4 ton dan meningkat menjadi 13,4 ton pada tahun 2014. Hal tersebut menunjukkan bahwa ikan tersebut sangat melimpah dan memiliki potensi untuk dikembangkan. Ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) ini dalam bahasa daerah sering disebut dengan ikan kapia (Gorontalo), ikan tuing-tuing (Makassar), torani (Bugis) dan tourani (Mandar) (Azka *dkk*, 2015).

Ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) merupakan salah satu sumberdaya ikan pelagis kecil yang mempunyai ciri khusus berupa kemampuan untuk dapat terbang di atas permukaan air. Ikan terbang menghuni lapisan permukaan perairan tropis dan subtropis dari samudera Pasifik, Hindia, Atlantik dan laut-laut disekitarnya. Paling sedikit telah diketahui 18 *species* ikan terbang yang tersebar di perairan Indonesia (Weber dan De Beaufort, 1992 *dalam* Armanto, 2012). Ikan terbang banyak dijumpai di perairan timur Indonesia, di antaranya adalah Selat Makassar, Laut Flores, Laut Natuna, Laut Aru, Laut Arafura Papua, bagian utara Sulawesi Utara, perairan Bali dan Jawa Timur, pantai barat Sumatra Barat, Laut Halmahera, Laut Banda, perairan Sabang (Banda Aceh) dan laut utara Papua (Syahailatua, 2006).

Tahun 1990, penelitian perikanan ikan terbang pernah dilakukan namun secara sporadik di beberapa lokasi dengan (Nessa *et al*, 2005). Selanjutnya, pada awal abad-21, penelitian ikan terbang di Selat Makassar dan Laut Flores kembali semarak dengan sedikitnya ada empat kajian

yang mendalam oleh (Baso, 2004; Sihotang, 2004; Ali, 2005; dan Yahya, 2006). Dalam kurun waktu yang sama (2004-2006), LIPI melalui program Sensus Biota Laut mencoba untuk mengkaji kembali ikan terbang sebagai salah satu komoditi perikanan yang dapat diunggulkan (Syahailatua, 2005 *dalam* Armanto, 2012).

Pemanfaatan ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) di Kabupaten Boalemo masih sangat jarang dan hanya sebatas dijual dengan harga yang murah karena masih dianggap sebagai ikan non ekonomis tinggi. Selain dijual, ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) dijadikan ikan asin bahkan hanya diolah untuk sebatas dikonsumsi langsung. Keadaan tersebut tentu akan sangat merugikan bagi masyarakat karena pemanfaatannya masih sangat kurang, selain itu ikan terbang memiliki karakteristik banyak duri dan bersirip panjang sehingga akan terbuang bahkan tidak dimanfaatkan dalam pengolahannya. Untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) ini, maka perlu dilakukan suatu pengolahan yang dapat meningkatkan nilai mutu juga daya simpannya. Salah satu cara pengolahan yang dapat dilakukan yaitu dengan cara pemasakan ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak.

Ikan duri lunak merupakan salah satu jenis diversifikasi pengolahan hasil perikanan terutama sebagai modifikasi pemindangan yang memiliki kelebihan yaitu tulang dan duri dari ekor sampai kepala lunak sehingga dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan duri pada mulut (Arifudin, 1988 *dalam* Susanto, 2010). Hasil perikanan yang juga sering dilakukan pengolahan dengan cara ini yaitu ikan bandeng, namun semua jenis ikan dapat diolah dengan cara pengolahan ini. Berdasarkan SNI: 4106.1-2009, bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan utuh yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, sortasi, penyiangan, pencucian, perendaman, pembungkusan, pengukusan, pendinginan, pengepakan, pengemasan, penandaan, dan penyimpanan (BSN, 2009).

Pengolahan bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu secara tradisional dan moderen. Pada pengolahan bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak secara tradisional, wadah yang digunakan untuk memasak biasanya berupa drum yang dimodifikasi atau dandang berukuran besar. Pengolahan bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak secara tradisional menggunakan prinsip pengolahan ikan pindang. Pengolahan bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak secara tradisional dilakukan dengan menggunakan prinsip pemindangan. Dalam proses pemindangan, ikan diawetkan dengan cara mengukus atau merebusnya dalam lingkungan

bergaram dan bertekanan normal, dengan tujuan menghambat aktivitas atau membunuh bakteri pembusuk maupun aktivitas enzim (Apriyantono *dkk*, 1989).

Secara moderen, pengolahan bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak menggunakan *autoclave* untuk memasak. Prinsip penggunaan *autoclave* pada pemasakan bandeng duri lunak adalah dengan cara menggunakan tekanan tinggi, sekitar 1 *atmosfer*. Dengan tekanan yang tinggi proses pemasakan bandeng duri lunak dengan *autoclave* akan lebih cepat matang dengan lama sekitar 2 jam dan tulang ikan dapat segera lunak daripada menggunakan drum atau dandang. Sedangkan menurut Deviana (2015) pengolahan bandeng presto dilakukan selama kurang lebih 1 jam dengan suhu 127°C, hingga tekanan mencapai 2 atm. Proses pemanasan yang terlalu lama akan menyebabkan citarasa bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak menjadi rusak serta protein mengalami penurunan.

Menurut Arifudin (1983) dalam Susanto (2010), pengolahan bandeng duri lunak merupakan salah satu usaha diversifikasi. Proses pengolahan menggunakan suhu yang tinggi (115 - 121°C), dengan tekanan 1 *atmosfir*. Suhu dan tekanan yang tinggi ini dicapai dengan menggunakan alat pengukus bertekanan tinggi (*autoclave*) atau dalam skala rumah tangga dengan alat *pressure cooker*.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan melalui *trial and error*, proses pengolahan ikan terbang presto membutuhkan pemasakan dengan tekanan yang cukup tinggi yaitu 2 *atmosfer* agar duri ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) dapat lunak dengan baik. Penggunaan tekanan yang kurang dari 2 atmosfer yaitu 1,75 atmosfer dapat menyebabkan duri ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) kurang lunak, namun daging yang dihasilkan sudah baik, sedangkan pada tekanan 2,25 atmosfer ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak yang dihasilkan sangat disukai oleh panelis. Dalam penelitian pendahuluan ini, pengolahan ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak akan berfokus pada tulang, sehingga bukan hanya daging yang masak dengan baik namun tulang ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) juga dapat dimanfaatkan untuk dimanfaatkan nilai gizi kalsiumnya.

Berdasarkan uraian latar belakang maka penulis bertujuan melakukan penelitian untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kimia ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak pada tekanan pemasakan berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana karakteristik mutu organoleptik dan kimia ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak pada tekanan pemasakan berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu menganalisis karakteristik mutu organoleptik dan kimia ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak pada tekanan pemasakan berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengalaman dalam bidang studi yang terkait, juga sebagai dasar dalam mengembangkan pengetahuan yang diperoleh selama proses perkuliahan.
2. Bagi pelaku industri/pengusaha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan informasi dalam pengembangan produk ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*).

Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian yang sejenis.