

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) adalah salah satu komoditas perikanan tangkap yang dimanfaatkan oleh masyarakat Daerah Gorontalo untuk diolah menjadi produk ikan asap. Berdasarkan data Dinas Kelautan dan Perikanan Gorontalo (2014) bahwa jumlah produksi perikanan tangkap ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) pada tiga tahun terakhir terus mengalami penurunan yaitu dari tahun 2011 sebesar 56 Ton, tahun 2012 sebesar 20,4 Ton serta tahun 2013 sebesar 6,6 Ton, namun pada tahun 2014 meningkat kembali menjadi 43,6 ton. Sementara itu data pengolahan untuk ikan julung-julung asap belum tersedia karena produksi di daerah Gorontalo belum stabil.

Ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) oleh masyarakat Daerah Gorontalo dimanfaatkan sebagai bahan baku ikan asap dikenal dengan nama daerah (sagela) karena memiliki rasa yang khas dan berbeda dengan hasil pengasapan pada umumnya. Ikan julung-julung kurang dikonsumsi dalam bentuk segar karena memiliki karakteristik tulang yang banyak. Wuaten *dkk*, (2011) menyatakan bahwa umumnya ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) memiliki bentuk tubuh langsing, memanjang dan berduri banyak, sehingga dengan cara pengasapan ikan julung-julung memiliki hasil yang lebih diminati masyarakat dibandingkan dalam bentuk segar. Menurut Damongilala (2009) pengolahan ikan julung-julung dengan cara pengasapan akan menghasilkan tekstur yang kering, kompak dan lebih padat serta rasa yang enak.

Suhendar *dkk*, (2010) menyatakan bahwa hampir semua jenis ikan dapat menjadi bahan baku untuk diolah sebagai produk ikan asap. Namun umumnya ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku produk ikan asap antara lain ikan pari (*Manta birostris*), tuna (*Thunnuss albacores*), tongkol (*Euthynnus affinis*), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), layang (*Decapterus ruselli*), tenggiri (*Acanthocybium solandri*), layaran (*Istiophorus platypterus*), patin (*Pangasius hypophthalmus*), lele (*Clarias* sp.), bandeng (*Chanos chanos*), cumi-cumi (*Teuthida*), teri (*Stolephorus* sp.) dan julung-julung (*Hemirhampus* sp.). Soedarto

dan Siswanto (2008) menyatakan bahwa pengasapan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan dengan metode menurunkan kadar air dan mengendapkan senyawa pengawet (fenol, formaldehid dan asam benzoat) dari sumber asap. Disamping itu, fungsi panas serta komposisi senyawa yang berasal dari asap dapat menekan pembusukan yang disebabkan oleh aktivitas mikroba. Menurut Margono *dkk*, (2000) proses pengasapan secara tradisional meliputi proses penggaraman kemudian dilanjutkan dengan proses pengasapan.

Pengasapan ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) tidak jauh berbeda dengan pengasapan ikan pada umumnya. Menurut Damongilala (2009) ikan julung-julung diasapi dengan menggunakan dua metode pengasapan. Pengasapan pertama dengan menggunakan metode pengasapan panas dengan kisaran suhu 40-80°C selama 6 jam dan kedua menggunakan metode pengasapan dingin dengan kisaran suhu 40-60°C selama 4 jam. Hasil pengasapan khusus untuk ikan julung-julung memiliki karakteristik kurang mengkilap, tekstur daging keras dan kering, bau ikan spesifik khas ikan asap, namun belum diketahui berapa lama masa simpan ikan julung-julung asap.

Ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) oleh masyarakat Gorontalo sering dipasarkan dalam bentuk hasil asapan kering utuh yang dijepit bambu tanpa menggunakan kemasan serta hanya dipasarkan ditempat terbuka dan tidak memperhatikan aspek keamanan pangan, kebersihan dan umur simpan. Keadaan tersebut tentu menjadi suatu masalah untuk dipertimbangkan daya tahan ikan julung-julung untuk dikonsumsi walaupun telah dilakukan pengasapan, sehingga penulis mencoba untuk menggunakan kemasan sebagai bahan untuk mempertahankan umur simpan produk julung-julung asap.

Kemasan adalah suatu benda yang digunakan untuk wadah atau tempat yang dikemas dan dapat memberikan perlindungan sesuai dengan tujuannya. Secara umum kemasan pangan digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung maupun tidak langsung dengan pangan (Siagian *dkk*, 2013). Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan produk yang bertujuan untuk memberikan perlindungan dan memegang peranan penting dalam penanganan, pendistribusian serta pengawetan

bahan pangan (Ali, 2008). Peranan utama pengemasan dalam pengawetan bahan makanan adalah memberi proteksi terhadap masuknya bahan dari luar dan kotoran selama perlakuan (*handling*).

Umur simpan didefinisikan sebagai selang waktu antara saat produksi hingga saat konsumsi dimana produk masih dalam kondisi yang baik pada penampakan, rasa, tekstur dan nilai gizinya. Tetapi apabila suatu produk makanan diterima dalam kondisi tidak memuaskan pada sifat-sifat yang telah disebut diatas, maka dapat dinyatakan sebagai akhir dari masa simpannya atau masa kadaluarsa (Arpah dan Syarief, 2000). Setiap bahan pangan apapun cepat atau lambat akan mengalami penurunan mutu, kerusakan dan akhirnya membusuk serta tidak pantas lagi untuk dikonsumsi, sama halnya dengan produk julung-julung asap. Menurut Siswina (2011) selama penyimpanan parameter-parameter mutu seperti cita rasa, tekstur, warna akan berubah karena pengaruh lingkungan seperti suhu, kelembaban dan tekanan udara atau karena faktor komposisi makanan itu sendiri, sehingga memicu pertumbuhan mikroorganisme.

Ikan asap pada umumnya memiliki daya tahan atau masa simpan yang berbeda-beda tergantung dari metode pengasapan yang digunakan. Untuk metode pengasapan panas (*hot smoking*), ikan asap dapat bertahan hanya beberapa jam saja. Pada pengasapan dingin (*cold smoking*) ikan asap dapat bertahan selama beberapa hari bahkan berbulan-bulan (Nitibaskara *dalam* Siswina, 2011). Untuk produk julung-julung asap pada umumnya belum ada penelitian mengenai pendugaan daya tahan atau umur simpan, apalagi produk julung-julung asap yang sudah dihaluskan. Setiap jenis makanan memiliki daya simpan yang terbatas, tergantung jenis dan kondisi penyimpanannya. Daya simpan inilah yang akan menentukan waktu kadaluarsa makanan (Irfianti dan Rosida, 2000).

Kemasan memiliki berbagai macam jenis yang digunakan untuk melindungi bahan pangan, namun penulis mencoba untuk menggunakan dua jenis kemasan yaitu kemasan polietilen dan kemasan semi aluminium foil. Sulchan dan Endang (2007) menyatakan bahwa kemasan polietilen dan aluminium foil baik digunakan untuk jenis bahan pangan kering karena karakteristik jenis kemasan tersebut mampu memberikan proteksi terhadap uap air dengan baik, tidak

beracun, memiliki sifat tahan pecah dan tahan robek, mudah didapat serta harganya yang murah.

Ikan julung-julung asap yang dikemas dengan menggunakan kemasan polietilen dan semi aluminium foil akan lebih efisien jika dihaluskan terlebih dahulu dibanding yang masih utuh, lebih praktis untuk diolah serta dapat dikemas dalam jumlah yang cukup banyak. Sedangkan ikan julung-julung asap yang utuh sulit dikemas karena tekstur yang tajam dan keras sehingga akan mudah merusak bahan kemasan yang akan digunakan. Berdasarkan latar belakang, maka penulis melakukan penelitian mengenai pendugaan umur simpan produk ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp) asap tumbuk halus menggunakan jenis kemasan berbeda.

## **1.2 Rumusan masalah**

Bagaimanakah umur simpan produk julung-julung (*Hemirhampus affinis*) asap tumbuk halus berdasarkan pengamatan kapang pada jenis kemasan polietilen dan semi aluminium foil?

## **1.3 Tujuan**

Untuk menduga umur simpan produk julung-julung (*Hemirhampus affinis*) asap tumbuk halus berdasarkan pengamatan kapang pada jenis kemasan polietilen dan semi aluminium foil.