

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan manyung (*Arius Thalassinus*) merupakan salah satu jenis ikan pantai di Laut Jawa yang termasuk dalam kelompok ikan demersal dan jenis ikan lepas pantai. Ikan manyung (*Arius Thalassinus*) ini berpotensi tinggi untuk dikonsumsi dengan nilai jual yang relatif terjangkau bagi semua kalangan ekonomi masyarakat (Burhanuddin *et al.*, 1987). Ikan manyung sebagaimana produk perikanan yang lain banyak mengandung asam lemak tak jenuh. Menurut Adawiyah (2007), jenis-jenis asam lemak yang terdapat pada daging ikan lebih banyak daripada asam lemak yang terdapat pada daging hewan darat. Lemak daging ikan mengandung asam-asam lemak tidak jenuh dengan panjang rantai C_{14} – C_{22} dan asam-asam lemak tidak jenuh dengan jumlah ikatan 1–6. Scrimgeour (2005), menyebutkan bahwa adanya asam lemak tak jenuh menyebabkan lemak pada ikan mudah teroksidasi. Lebih lanjut Min dan Boff (2002), menyebutkan bahwa proses oksidasi dapat menyebabkan flavor dan rasa yang tidak disukai serta penurunan nilai gizi.

Produksi ikan manyung di Indonesia tahun 2000-2010 (Tabel 1) mengalami fluktuasi (Direktorat Jendral Perikanan Tangkap, 2011). Pada tahun 2011, produksi ikan manyung di Indonesia mencapai 90.980 ton dan merupakan produksi terbesar untuk golongan ikan demersal.

Tabel 1. Produksi Ikan Manyung Di Indonesia Tahun 2000-2010

Tahun	Jumlah (ton)
2000	70.266
2001	74.443
2002	70.627
2003	74.807
2004	74.772
2005	69.136
2006	78.118
2007	82.291
2008	97.951
2009	83.301
2010	92.341

Sumber : Direktorat Jendral Perikanan Tangkap (2011)

Salah satu cara untuk menangani kerusakan ikan adalah dengan mengolah ikan dengan metode pengasapan. Pengasapan ikan merupakan metode pengolahan ikan secara tradisional yang dikenal di seluruh dunia, pengasapan dapat memperpanjang umur simpan ikan (Onyia dan Sogbesan, 2011). Pengasapan ikan manyung merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan nilai tambah produk dikarenakan perubahan *flavour*, warna dan aroma khas pada ikan asap sehingga menjadikan tingkat penerimaan produk semakin meningkat. Pengasapan ikan merupakan salah satu cara pengolahan ikan yang berfungsi untuk mengawetkan serta memberi aroma dan cita rasa yang khas berasal dari senyawa kimia hasil pembakaran bahan bakar alami (Afrianto dan Liviawati, 2005). Pengasapan tradisional dengan metode sederhana masih mengandung kadar air yang tinggi sehingga mempunyai masa simpan terbatas (Soedarto dan Puntodewo, 2008).

Penerapan pengolahan pengasapan ikan pada saat ini belum memiliki standar pengolahan secara baik dari segi suhu maupun lama waktu pengasapan ikan. Pada beberapa sentra pengasapan pengolahan ikan asap menggunakan suhu

yang tinggi berkisar suhu diatas 90°C dan lama pengasapan yang relatif lama, namun mutu dan kandungan gizi pada produk yang dihasilkan belum diketahui apakah baik atau tidak. Hal ini yang menimbulkan masalah tidak efesiennya proses pengasapan ikan dilapangan karena belum diketahui secara pasti mengenai suhu maupun lama waktu pengasapan ikan yang menghasilkan mutu dari produk. Menurut Rieny *et al.*, (2011), selama ini ikan olahan tradisional masih mempunyai citra buruk dimata konsumen, karena rendahnya mutu dan nilai nutrisi, tidak konsistennya sifat fungsional, serta tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen. Menurut Tim Peneliti Unika (2005), ciri khas yang menonjol dari pengolahan tradisional adalah jenis dan mutu bahan baku serta bahan pembantu yang sangat bervariasi, kondisi lingkungan, suhu dan waktu yang sulit dikontrol. Cara proses dan prosedur selalu berbeda menurut tempat, individu dan keadaan lebih banyak tergantung pada faktor alam. Produk – produk ikan olahan dari unit – unit pengolahan tradisional tersebut biasanya hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya adalah kualitas atau mutu produk hasil olahan yang belum memenuhi Standar Nasional Indonesia.

Faktor penting dalam penentuan kualitas pengasapan ikan adalah suhu dan lama pengasapan. Pemanasan dapat meningkatkan atau menurunkan fungsi dan karakter protein tergantung dari proses pengolahannya, seperti pemanggangan menurunkan asam amino essensial (khususnya lisin) pada ikan *rainbow trout*, pengasapan menjadikan perubahan warna, kenampakan dan konsisten daging yang menarik pada daging akan tetapi menyebabkan penurunan komponen protein yang signifikan (Deng *et al.*, 2014). Pengujian kualitas ikan manyung asap

ditentukan berdasarkan parameter kadar air, aktivitas air, kadar protein, tekstur, dan warna. Analisis proksimat seperti kadar air, dan protein sering diperlukan untuk memastikan komponen tersebut pada produk yang diolah masih dalam kisaran kebutuhan makanan dan spesifikasi secara komersil (Oguzhan dan Simay, 2013). Kerusakan mikroba berkaitan erat dengan aktivitas air (a_w). Pengukuran aktivitas air sangat bermanfaat untuk mengetahui mikroorganisme yang berpotensi merusakkan pangan. Pada umumnya bahan pangan segar mempunyai kandungan a_w diatas 0,99 (Pullman, 2003). Tekstur ikan merupakan faktor yang sangat penting berhubungan dengan standar penerimaan konsumen dan berhubungan erat dengan daya simpan dan kualitasnya (Sriket, 2014). Warna dalam produk ikan asap mempengaruhi kenampakan sebagai parameter kematangan dan warna menjadi kecoklatan tergantung pada jumlah asap yang mengendap pada tubuh ikan misalnya penggabungan fenol dengan oksigen (Murniyati dan Sunarman 2000).

Suhu dan lama waktu pengasapan yang terkendali lebih memudahkan masyarakat dalam mengolah ikan asap secara efisien. Oleh karena itu untuk mendapatkan mutu yang baik adalah dengan pengendalian suhu dan lama waktu pengasapan yang terukur secara pasti untuk lebih memudahkan proses pengolahan pengasapan ikan. Suhu yang tinggi dalam pengolahan di sentra pengasapan diperkirakan merusak dari kandungan gizi, hal ini yang mendasari mengapa dipilihnya suhu 80°C dalam waktu hingga 90 menit dalam penelitian.

1.2. Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan sifat fisik dan kimia ikan selama proses pengasapan dan hubungan suhu 80°C dalam waktu hingga 90 menit.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah mendapatkan informasi untuk menentukan lama waktu pengasapan yang tepat dalam pengasapan ikan untuk mendapatkan mutu yang sesuai standar.

1.4. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah mutu ikan berubah selama waktu pengasapan dalam waktu 90 menit pada suhu 80°C.