

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan hasil perikanan jenis pelagis. Ikan cakalang berukuran sedang dari familia *Scombridae* (tuna) adalah satu-satunya spesies dari genus *Katsuwonus* (Suara *dkk.* 2014). Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu sumberdaya ikan ekonomis penting yang dihasilkan dari perairan Indonesia baik sebagai komoditas ekspor maupun sebagai konsumsi dalam negeri (Tumonda *dkk.* 2017). Ikan cakalang terdapat hampir diseluruh perairan di Indonesia, ikan cakalang termasuk dalam famili *Scombridae* dengan nama latin *Katsuwonus pelamis* atau lebih sering dikenal dengan *Skipjack*. Ikan ini merupakan salah satu jenis ikan pelagis besar yang bernilai ekonomis penting. Ikan cakalang didaratkan diseluruh kabupaten di Provinsi Nusa Tenggara Timur yang berbatasan dengan perairan laut. Produksi ikan cakalang di Provinsi Nusa Tenggara Timur pada tahun 2012 mencapai 6,328.15 ton, dan tahun 2013 produksi mencapai 11,516.48 ton, atau mengalami peningkatan sebesar 45.05%, tahun 2014 produksi mencapai 14,155.6 ton atau mengalami peningkatan sebesar 18.64%, sedangkan tahun 2015 produksi mencapai 14,155.6 ton atau tidak mengalami peningkatan, dan pada tahun 2016 produksi mencapai 4,217 ton atau mengalami penurunan sebesar 235.68%. Ikan yang dijual di pasar sampai saat ini masih berasal dari tangkapan alam dari berbagai daerah di Indonesia. Umumnya masyarakat mengolah ikan cakalang hanya sebatas digoreng sebagai lauk. Sampai saat ini, ikan cakalang biasa dikonsumsi sebagai lauk yang dimasak secara utuh seperti dipeda, digoreng, dibakar, kuah pindang dan sebagainya. Ikan cakalang merupakan produk andalan

diberbagai tempat dan juga digunakan sebagai bahan dasar untuk berbagai produk yang bernilai ekonomis tinggi. Dikatakan demikian karena spesies ikan ini digunakan sebagai bahan baku berbagai jenis industri pengolahan seperti cakalang *fufu*, ikan kaleng, ikan kayu, abon dan masih banyak lagi produk olahan yang menggunakan ikan ini sebagai bahan baku (Lumi *dkk*, 2013). Salah satu jenis ikan yang dapat diolah menjadi abon adalah ikan cakalang. Ikan cakalang memiliki kandungan mineral makro dan mikro yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Karunarathna dan Attygalle (2009).

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi proses pengolahan yaitu proses pengukusan, penggilingan dan penggorengan dengan penambahan bumbu-bumbu. Abon ikan termasuk produk olahan kering, dalam pembuatannya menggunakan bahan antara lain minyak, santan dan bumbu sehingga sensitif terhadap udara, rentan terhadap ketengikan selama penyimpanan. Meskipun dilakukan pengepresan untuk membuang kandungan minyaknya, tetapi tidak semuanya dapat dihilangkan (Tridiyani, 2012). Pemanfaatan daging ikan cakalang menjadi produk abon merupakan salah satu cara diverifikasi produk pangan dan menambah keragaman produk abon. Pengolahan daging ikan cakalang menjadi abon akan memberi kepraktisan pada konsumen dalam mengkonsumsi daging ikan cakalang siap saji.

Selama penyimpanan, abon ikan tetap akan mengalami penurunan mutu akibat adanya perubahan kimia dan fisika yang terjadi pada abon selama penyimpanan. Agar produk seperti abon ikan cakalang bisa tahan lama untuk disimpan, maka perlu adanya pengemasan (Winarno dan Laksmi dalam Wigati, 2009). Menurut Antri Jayadi, *dkk* (2016), Jenis kemasan yang berbeda mempengaruhi mutu abon

ikan cakalang. Kandungan asam lemak bebas abon ikan terbang terendah (terbaik) dihasilkan pada kemasan polietilen dalam penyimpanan suhu ruang serta kemasan alumonium foil dalam penyimpanan suhu dingin selama 60 hari. Sebaiknya penyimpanan abon ikan dengan kemasan polietilen maupun alumonium foil hanya disimpan selama 15 hari. Kemasan polietilen sebagai kemasan yang terbaik dalam mempertahankan mutu, baik pada penyimpanan suhu ruang maupun penyimpanan suhu dingin selain itu, Penelitian yang dilakukan oleh Afrianto (2005), Salah satu jenis kemasan yang sering digunakan industri rumah tangga dalam pengemasan abon ikan adalah kemasan plastik polietilen yang mempunyai ketebalan 0,0001 sampai 0,01 inc, sebagai pengemas makanan, karena sifatnya yang thermoplastik, polietilen, dimana mudah dibuat kantung dengan derajat kerapatan yang baik. Jenis aluminium foil juga banyak digunakan oleh industri-industri rumah tangga karena sifat-sifat dari aluminium foil adalah hermetis, fleksibel, dan tidak tembus cahaya. Oleh sebab itu, untuk dapat mempertahankan mutu abon ikan kembung, jenis kemasan dan suhu penyimpanan harus mendapat perhatian khusus.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis melakukan penelitian dengan judul analisis kualitas abon ikan yang disimpan dengan menggunakan kemasan berbeda.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yang perlu dilihat yaitu: Bagaimana kualitas abon ikan cakalang disimpan menggunakan kemasan berbeda berdasarkan organoleptik (warna/kenampakan, aroma/bau, rasa dan tekstur) dan kadar air, kadar lemak, ALT.

### **1.3. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas abon ikan cakalang yang disimpan menggunakan kemasan berbeda berdasarkan penilaian organoleptik (warna/kenampakan, aroma/bau, rasa dan tekstur) dan kadar air, kadar lemak, dan total mikroba.

### **1.4. Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Dapat menambah ilmu dan pengetahuan mengenai kualitas abon ikan cakalang disimpan dengan menggunakan kemasan yang berbeda.
2. Dapat mengembangkan motivasi bagi peneliti dalam bidang teknologi hasil perikanan.
3. Dapat dijadikan referensi untuk melakukan penelitian lanjutan.

### **1.5. Hipotesis**

$H_0$  : Diduga tidak ada pengaruh penyimpanan menggunakan kemasan yang berbeda terhadap karakteristik organoleptik, kadar air, kadar lemak, dan total mikroba ikan cakalang.

$H_1$  : Diduga ada pengaruh penyimpanan menggunakan kemasan yang berbeda terhadap karakteristik organoleptik, kadar air, kadar lemak, dan total mikroba ikan cakalang.