

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kabupaten Alor merupakan salah satu Kabupaten yang terdapat di wilayah Nusa Tenggara Timur terdiri dari 17 wilayah Kecamatan, 17 Kelurahan dan 158 desa. Kabupaten Alor memiliki luas wilayah perairan 10.773,62 km² dengan panjang garis pantai 287,10 km. Pulau Pura adalah sebuah pulau sekaligus kecamatan di Kabupaten Alor, Nusa Tenggara Timur. Wilayah kecamatan Pulau Pura mencakup semua wilayah Pulau Pura dengan luas wilayah 2,816 km². Kecamatan Pulau Pura memiliki tingkat produksi perikanan tangkap laut mencapai 106.727 ton&kg/tahun, (Anonim, 2020).

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah (Margono *et al*, 2000 dalam Tuyu *dkk*, 2014). Hasil perikanan merupakan komoditas yang mudah mengalami kemunduran mutu dan proses pembusukan, sehingga perlu penanganan yang cepat, tepat dan benar untuk menjaga kualitasnya. Hasil perikanan di Indonesia pada umumnya disajikan dalam dua bentuk, yaitu segar dan olahan. Penyajian ikan secara olahan meliputi olahan tradisional dan olahan moderen.

Kegiatan pengolahan ikan secara tradisional dapat dilakukan dengan cara pengeringan dan penggaraman. Cara ini merupakan bentuk pengolahan yang banyak dilakukan nelayan, khususnya di Desa Maru Kecamatan Pulau Pura Kabupaten Alor. Masyarakat Desa Maru banyak yang bermata pencaharian sebagai nelayan. Usaha pembuatan ikan tali terletak di pesisir pantai dan memiliki potensi perikanan laut

yang potensial untuk dikembangkan. Bahan baku yang digunakan didapat dari nelayan setempat yang juga merupakan pengolah ikan tali. Secara umum, kegiatan pengolahan ikan tali keirng secara tradisional di Desa Maru mampu memberikan nilai tambah bagi pendapatan masyarakat. Adawiyah (2011) menyatakan bahwa dasar pengeringan ikan adalah terjadinya penguapan air ke udara karena perbedaan antara kandungan uap air antara udara dengan bahan yang dikeringkan sehingga terjadi penguapan. Produk ikan tali kering di Desa Maru memiliki ciri khas yang sangat berbeda dengan ikan kering lainnya. Ciri khas yang dimiliki ikan tali adalah memiliki aroma yang sangat khas. Secara umum masyarakat Kabupaten Alor dapat membedakan ikan tali tersebut dari aroma yang khas dan cara penyajian yang sangat berbeda dengan ikan kering lainnya, karena ikan tali langsung disajikan dengan tulang daun lontar yang digunakan untuk mengeringkan ikan.

Ikan tali merupakan produk tradisional yang dibuat oleh masyarakat Desa Maru. Produk ikan tali ini terbuat dari ikan-ikan demersal yakni ikan kakap yang berukuran 6-8 cm dan ikan-ikan ini ditangkap menggunakan alat tangkap bubu yang kisaran tangkapannya mencapai satu sampai dua ember berukuran kecil. Proses produksi ikan tali masih sangat sederhana, hanya terbuat dari tulang daun lontar yang ditusuk dari mata hingga ke bagian ekor ikan, kemudian dijemur dengan menggantungnya pada tali gantungan yang umumnya berukuran 4-6 meter atau pada bambu yang diletakkan pada dua tiang penyangga dan proses pengeringan masih menggunakan sinar matahari (Djahapai, 2013).

Potensi yang tersedia masih dimanfaatkan dalam bentuk olahan tradisional dengan cara pengeringan menggunakan sinar matahari. Pengeringan ikan merupakan

salah satu cara pengawetan ikan paling mudah, murah dan cara pengawetan yang tertua. Ikan tali adalah salah satu produk olahan tradisional dengan menggunakan metode pengeringan. Pengeringan merupakan proses penurunan kadar air bahan sampai mencapai kadar air tertentu sehingga dapat memperlambat laju kerusakan produk akibat aktivitas biologi dan kimia (Pinem, 2004).

Karakteristik ikan sebagai bahan produk hasil pangan perikanan sangat penting, karena selain memiliki ciri yang khas produk pangan hasil perikanan ini juga harus mempunyai nilai gizi yang cukup. Menurut (Astawan, 1997 *dalam* Tuyu dkk, 2014) daya tarik ikan terletak pada aromanya yang khas, selain rasa dan tekstur. Pada penelitian ini, peneliti akan mengambil hasil pengolahan ikan tali yang diolah secara tradisional oleh masyarakat Desa Maru dan diuji secara subjektif dan objektif.

Penelitian tentang kandungan kimia pada ikan tali yang diproduksi secara tradisional di Desa Maru belum pernah dilakukan sebelumnya. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian tentang kandungan kimia yang terdapat pada ikan tali (absal) yang diproduksi secara tradisional oleh masyarakat Desa Maru, sehingga penelitian ini dapat memberikan informasi kepada setiap orang, terkhususnya masyarakat Kabupaten Alor tentang kandungan kimia pada ikan tali. Siagian (2017) menyatakan bahwa pengujian kadar kimia perlu dilakukan agar kandungan kimia suatu produk dapat diketahui.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Ikan Tali (Absal) yang Diproduksi Secara Tradisional oleh Masyarakat Desa Maru Kecamatan Pulau Pura Kabupaten Alor”**.

1.2. Rumusan Masalah

Ikan tali (absal) adalah produk hasil perikanan yang proses produksinya masih bersifat tradisional dan belum diketahui karakteristik dan kandungan kimia yang terkandung dalam produk olahan ikan tali (absal), sehingga perlu dilakukan pengujian organoleptik untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis dan pengujian kimia terhadap produk olahan ikan tali (absal) yang diproduksi secara tradisional oleh masyarakat Desa Maru Kecamatan Pulau Pura Kabupaten Alor.

1.3. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai kimia (kadar air, kadar protein, kadar garam, kadar abu dan kadar abu tak larut asam) produk ikan tali (absal) dan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis dengan cara uji organoleptik (kenampakan, aroma, rasa dan tekstur) terhadap ikan tali (absal) yang diproduksi secara tradisional oleh masyarakat Desa Maru Kecamatan Pulau Pura Kabupaten Alor.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai sumber informasi bagi masyarakat Desa Maru dan masyarakat Kabupaten Alor mengenai karakteristik dari ikan tali (absal) dan sebagai informasi tambahan bagi peneliti dan referensi bagi peneliti-peneliti selanjutnya.