

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan sumber bahan pangan yang bermutu tinggi terutama karena ikan banyak mengandung protein yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kemunduran mutu ini disebabkan oleh aksi enzim dan aksi mikroorganisme pembusuk, kedua aksi ini menguraikan komponen penyusun jaringan tubuh ikan sehingga menghasilkan perubahan fisik seperti daging ikan menjadi lunak dan perubahan kimia yang menghasilkan senyawa mudah menguap dan berbau busuk (Murniyati dan Sunarman 2011). Oleh karena itu diperlukan cara pengolahan dan pengawetan yang tepat untuk menghambat proses kemunduran mutu. Salah satu cara mempertahankan kemunduran mutu adalah dengan pengasapan.

Produk pengasapan ikan di Kota Kupang lebih dikenal dengan sebutan se'i tuna, pada umumnya masih dilakukan secara tradisional yang diasap menggunakan bara api kayu kesambi. Pengasapan merupakan salah satu cara pengawetan ikan agar tidak terjadi pembusukan dan menjaga nilai gizinya. Pengasapan berfungsi menambah citarasa dan warna yang spesifik pada makanan serta bertindak sebagai antibakteri dan antioksidan (Adawiyah, 2008).

Salah satu kelemahan filet adalah mudah mengalami penurunan kesegaran. Hal ini terjadi karena pembuatan filet telah merusak pertahanan alami ikan, Penurunan kesegaran filet disebabkan oleh autolisis dan kontaminasi mikroba. Sayatan yang dilakukan saat membuat filet menjadikan daging ikan mudah mengalami kontaminasi oleh bakteri pembusuk.

Filet merupakan salah satu bentuk olahan yang dihasilkan dalam bentuk irisan daging tanpa tulang, serta semua bagian daging dapat dimakan. Pengasapan yang dilakukan pada fillet ikan mempunyai kelebihan dibandingkan dengan ikan patin dalam bentuk utuh, karena bentuk dan ketebalan daging dapat diatur sesuai dengan kebutuhan sehingga dapat meningkatkan efektivitas penyerapan asap ke dalam daging serta dapat mengoptimalkan penurunan kadar air pada daging (Santoso, 2015).

Pengasapan bahan pangan khususnya ikan, merupakan salah satu dari banyaknya teknologi pengolahan tertua yang dilakukan secara tradisional. Pengasapan dapat didefinisikan sebagai proses penetrasi senyawa volatil pada ikan yang dihasilkan dari pembakaran kayu yang dapat menghasilkan produk dengan rasa dan aroma spesifik (Bower *et al.*, 2009), umur simpan yang lama karena aktivitas anti bakteri (Abolagba dan Igbinevbo, 2010), menghambat aktivitas enzimatis pada ikan sehingga dapat mempengaruhi kualitas ikan asap .

Pengasapan panas dengan suhu pusat ikan 71°C harus dikontrol setiap 30 menit selama proses pengasapan, perlakuan ini lebih baik dilakukan untuk menghasilkan produk akhir yang diharapkan. Temperatur di atas dapat membunuh bakteri pembusuk, dan dikombinasikan dengan pendinginan yang dapat mengamankan produk. Tipe siklus pengasapan ikan menunjukkan sebaiknya suhu pusat ikan asap berada pada 71°C dengan waktu pengasapan antara 6-8 jam. Gunakan termometer standar untuk melakukan monitor suhu pusat ikan selama proses pengasapan, waktu yang terbaik adalah menunggu 3 sampai 5 jam dikontrol sebelum suhu pusat ikan $\pm 71^{\circ}\text{C}$ (Rasco, 2009 *dalam* Sulistijowati *dkk.*, 2011).

Nilai pH juga merupakan salah satu indikator yang digunakan untuk menentukan tingkat kesegaran ikan. Pada proses pembusukan ikan, perubahan pH daging sangat besar peranannya karena berpengaruh terhadap proses autolisis dan penyerangan bakteri. Menurut Fardiaz (1982) pH yang baik untuk ikan yang diawetkan antara 2,0–5,5 sedangkan pH antara 6,0–8,0 merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi karakteristik fisik, kimia dan sensoris ikan asap, diantaranya adalah perbedaan jenis bahan pengasapan yang digunakan (Abolagba dan Melle, 2008), Mbali amah, (2019). metode pengolahan, kualitas makanan ikan (Kumolu-Johnson *et al.*, 2010); bentuk ikan yang diasap (Vasiliadou *et al.*, 2005).

Berdasarkan penelitian Tanggumara, (2021) menyatakan bahwa produk tuna se'i yang diproses dengan pengasapan panas dan bagian loin pada penyimpanan suhu dingin menghasilkan tingkat penerimaan panelis untuk parameter (warna, aroma, rasa dan tekstur) yaitu amat sangat suka hingga nilai netral. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Tuna Se'i yang Diproses dengan Pengasapan Panas dari Loin Punggung dan Loin Perut ”**

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik loin ikan tuna se'i yang diproses dengan pengasapan panas terhadap karakteristik organoleptik tuna se'i.

1.3. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk:

1. Untuk mengetahui perubahan susut berat tuna se'i yang diproses dengan pengasapan panas dari loin punggung dan loin perut.

2. Untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan nilai pH tuna se'i yang diproses dengan pengasapan panas dari loin punggung dan loin perut.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan mengenai nilai organoleptik dan susut berat produk tuna sei yang diproses dengan pengasapan panas dari loin punggung dan loin perut
2. Penelitian ini merupakan sebuah langkah pengembangan pengetahuan dibidang teknologi pengolahan hasil perikanan.

1.5. Hipotesis

Hipotesis yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah:

- H_0 : Tidak ada pengaruh pengasapan panas dari loin punggung dan loin perut terhadap karakteristik organoleptik, susut berat dan nilai pH produk tuna.
- H_1 : Ada pengaruh pengasapan panas dari loin punggung dan loin perut terhadap karakteristik organoleptik, susut berat dan nilai pH produk tuna se'i.