

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Subsektor perikanan mempunyai peranan penting sebagai penyumbang protein bagi masyarakat Indonesia. Akan tetapi tidak semua wilayah Indonesia dapat tercukupi kebutuhannya, karena ketersediaan ikan per kapita belum terdistribusi merata. Pengolahan dapat membuat menjadi awet dan memungkinkan untuk didistribusikan. Namun, selama 20 tahun terakhir, produksi ikan yang diolah baru sekitar 23 – 47 %, sebagian besar merupakan pengolahan tradisional.

Berdasarkan bahwa 49,99 % pemanfaatan ikan laut dalam bentuk tradisional, karena pengolahan modern memerlukan persyaratan yang sulit dipenuhi. Kondisi pengolahan tradisional ini masih mempunyai prospek untuk dikembangkan. Prospek ini didukung oleh tersedianya sumber daya ikan di pusat produksi, tingginya permintaan, sederhananya teknologi, serta banyaknya industri rumah tangga pengolah tradisional (Ditjen Perikanan dan Kelautan, 2010).

Ikan merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai nilai nutrisi tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh seperti protein (20,53g/100g) dan asam amino esensial dominan yaitu lisin (1,886g/100g), (United States Department of Agriculture, 2014).

Ikan tongkol memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 26,2 mg/100g dan sangat cocok dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan, selain itu ikan tongkol juga sangat kaya akan kandungan asam lemak Omega 3. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain yang disebabkan oleh bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati (Sanger, 2010).

Protein adalah bahan organik yang mengandung nitrogen. Kandungan N inilah yang membedakan protein dari senyawa lainnya seperti lemak dan karbohidrat. Protein merupakan bahan yang terdapat dalam jumlah yang cukup tinggi, yakni dapat mencapai 75% dari berat kering. Protein merupakan suatu kompleks molekul yang besar yang terdiri dari asam-asam amino dimana asam-asam amino tersebut satu sama lain dihubungkan oleh ikatan peptida (United States Department of Agriculture, 2014).

Kekurangan suplai protein akan menyebabkan gangguan pertumbuhan atau akan kehilangan bobot tubuh karena perombakan protein jaringan yang kurang vital untuk mempertahankan fungsi jaringan yang lebih vital. Sebaliknya jika terlalu banyak suplai protein di pakan, hanya sebagian dari protein yang dimanfaatkan untuk *maintenance* dan pertumbuhan dan selebihnya akan diubah menjadi energi. Protein merupakan komponen esensial baik pada inti sel dan protoplasma sel yang semuanya terdapat pada daging, organ dalam, otak, syaraf dan kulit (United States Department of Agriculture, 2014).

Pengasapan ikan merupakan salah satu metode pengolahan ikan yang mengkombinasikan proses penggaraman, pemanasan dan pelekatan komponen kimiawi asap. Pengasapan ikan ditujukan untuk pengawetan, akan tetapi peran tersebut kini telah bergeser ke arah pembentukan flavour, warna dan aroma khas ikan asap. Salah satu upaya untuk mempertahankan mutu ikan yang umum dilakukan adalah pengolahan secara tradisional melalui pengasapan (Sanger, 2010).

Pengasapan merupakan pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia alami dari hasil pembakaran bahan bakar alami (Yusra dan Efendi, 2010). Pengasapan dapat membunuh bakteri, seperti juga pada

proses pengaraman dan pengeringan. Daya bunuh ini tergantung pada lama pengasapan dan tebalnya asap. Pada umumnya terdapat dua cara pengasapan, yaitu pengasapan panas dan pengasapan dingin.

Pengasapan merupakan metode pengawetan ikan dengan cara tradisional yang dapat mempertahankan mutu dari ikan. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh metode pengasapan terhadap kadar protein pada ikan asap.

Bedasarkan pengamatan peneliti, terdapat banyak pengolahan ikan asap di daerah Besuki Kabupaten Situbondo dengan metode yang berbeda – beda, sehingga peneliti melakukan penelitian tentang berbagai metode pengasapan yang mempengaruhi kadar protein pada ikan asap.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana Pengaruh Metode Pengasapan Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Asap?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk Mengetahui Pengaruh Metode Pengasapan Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Asap

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menganalisis cara metode pengasapan pada ikan asap.
2. Untuk menganalisis kadar protein pada ikan asap.

3. Untuk mengidentifikasi pengaruh metode pengasapan terhadap kadar protein pada ikan asap.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini bermanfaat untuk meningkatkan konsumsi protein harian (*dailyprotein intake*) terutama yang berasal dari ikan, khususnya ikan laut.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kualitas mikrobiologis, kimia, dan organoleptik ikan.
3. Selain itu, penelitian ini berguna sebagai pengetahuan bagi para penjual atau pengolah ikan agar dapat melakukan penanganan yang benar pada ikan setelah penangkapan, agar ikan dapat sampai pada konsumen dengan nilai gizi yang bagus.