

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan sejenis ikan konsumsi air tawar. Ikan ini berasal dari Afrika dan mulai diperkenalkan kepada masyarakat pada tahun 1969, dan kini menjadi ikan peliharaan yang populer di kolam-kolam air tawar dan di beberapa waduk di Indonesia. Ikan nila ini disukai dan dikonsumsi oleh banyak orang karena rasa dagingnya yang gurih dan kandungan proteinnya yang tinggi (Suyanto, 2008). Menurut KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018), produksi perikanan ikan nila di Indonesia pada tahun 2018 sebesar 4,5 juta ton per tahun dengan penjualan hasil perikanan ikan nila mencapai 3,9 juta ton per tahun. Ikan nila memiliki banyak keunggulan diantaranya reproduksi dan pertumbuhannya lebih cepat daripada ikan lainnya, dagingnya cukup tebal dan rasanya gurih, serta tidak memiliki tulang-tulang halus pada dagingnya sehingga mudah untuk dikonsumsi, kandungan proteinnya tinggi dan harganya pun terjangkau. Kelebihan di atas membuat ikan nila banyak dipilih sebagai salah satu makanan sumber protein. Selain kelebihan tersebut, ikan nila juga memiliki kekurangan seperti ikan-ikan lainnya yaitu cepat mengalami kerusakan bahkan kebusukan setelah dipanen. Kerusakan ini disebabkan antara lain karena tubuh ikan nila memiliki kadar air yang tinggi yaitu 80%, pH tubuh mendekati netral, kandungan gizi yang tinggi sehingga ikan merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme lainnya. Kekurangan ikan tersebut dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan sehingga menimbulkan kerugian yang besar bagi pedagang. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan. Adapun tujuan utama pengawetan dan pengolahan ikan adalah untuk mencegah pembusukan pada ikan, meningkatkan jangkauan pemasaran ikan, dan meningkatkan pendapatan nelayan. Banyak cara yang telah dilakukan untuk memperpanjang umur simpan ikan, salah satunya adalah melalui metode pengasapan ikan.

Pengasapan merupakan salah satu proses pengawetan ikan. Pengawetan ini dilakukan selain untuk meningkatkan nilai dari ikan mentah tersebut juga agar ikan

tidak cepat membusuk dan dapat bertahan lebih lama. Proses pengasapan ikan ini, selain memberikan dampak positif berupa dapat mengawetkan ikan serta memberikan aroma dan rasa yang khas. Proses pengasapan ikan ini juga memberikan dampak negatif, asap yang dihasilkan dari proses pengasapan dapat mencemari lingkungan sekitar. Semakin lama proses pengasapan, maka semakin banyak bahan bakar yang digunakan dan semakin banyak pula polusi asap yang dihasilkan. Polusi asap menimbulkan dampak buruk di lingkungan sekitar, termasuk udara, air, tumbuhan, hingga pekerja dan pengusaha ikan tersebut (Mashitoh, 2007). Selain asap, limbah seperti potongan bagian tubuh ikan, air sisa pembersihan dan perendaman ikan dapat mencemari lingkungan terutama air. Sehingga perlunya solusi dalam proses pengasapan ikan yang hemat energi dan ramah lingkungan dengan menghasilkan kualitas produk yang bagus sesuai dengan SNI baku mutu pangan No. 2725:2013.

Ikan yang diasapi mempunyai daya awet relatif lama, disebabkan oleh berkurangnya kadar air ikan. Demikian pula ikan yang telah diasapi mempunyai rasa dan *flavor* spesifik yang sedap. Untuk mendapatkan ikan asap yang bermutu baik, maka hal-hal yang harus diperhatikan ialah kesegaran dan kondisi ikan yang akan diasap, konsentrasi dan kebersihan larutan garam, jenis kayu yang digunakan sebagai sumber asap dan kontrol terhadap temperatur didalam kamar pengasap. Keamanan produk asapan sangat bervariasi, pengasapan yang bertujuan untuk pengawetan memerlukan intensitas pengasapan yang cukup lama agar senyawa pengawet dalam asap terdifusi cukup ke dalam produk asapan, namun perlu diketahui lama pengasapan yang tepat serta temperatur pengasapan yang tepat pula untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan SNI baku mutu pangan No. 2725:2013. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh temperatur dengan menggunakan metode pengasapan dingin terhadap mutu ikan nila asap.

1.2 Perumusan Masalah

1. Untuk mengetahui temperatur yang optimal dalam melakukan proses pengasapan ikan nila
2. Untuk mengetahui cara menghasilkan produk ikan salai berkualitas bagus sesuai SNI baku mutu pangan No. 2725:2013

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan temperatur yang optimal dalam melakukan proses pengasapan ikan nila.
2. Menghasilkan *prototype* alat pengasapan ikan menggunakan sistem pengasapan terkendali dengan produk ikan salai yang berkualitas bagus sesuai dengan SNI baku mutu pangan No. 2725:2013.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. IPTEK
Pengembangan teknologi pengasapan ikan dari sistem terbuka menjadi sistem tertutup dan terkendali.
- b. Bagi Masyarakat
Transfer teknologi bagi masyarakat pengrajin ikan asap, khususnya di Sumatera Selatan.
- c. Bagi Institusi
Dapat digunakan sebagai bahan riset bagi dosen dan mahasiswa, serta proses pembelajaran di laboratorium.