

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang populer di masyarakat Indonesia. Pemanfaatan ikan tidak hanya dagingnya saja, tapi juga kepala hingga tulangnya. Kandungan protein yang tinggi, yaitu hingga mencapai 20% menyebabkan ikan sering kali dipilih untuk memenuhi kebutuhan protein bagi tubuh manusia. Selain merupakan komoditas yang mudah dijumpai, ikan memiliki kelebihan nutrisi dibanding dengan produk hewani lain yaitu ikan mengandung asam lemak tak jenuh dan kolesterol yang sangat rendah sehingga aman dikonsumsi secara rutin (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Provinsi Lampung merupakan salah satu daerah penghasil ikan terbesar di Indonesia. Produksi ikan hasil tangkapan laut dan perairan darat di Lampung pada 2011 mencapai 7.522,90 ton (Badan Pusat Statistik Lampung, 2011). Besarnya produksi ini didukung pula oleh keragaman, antara lain ikan nila, gurame, lele dan lain-lain. Selain ikan yang sudah umum dikenal ada pula ikan khas Indonesia yang terdapat di perairan Lampung, yaitu ikan sembilang. Ikan sembilang merupakan ikan yang cukup digemari masyarakat. Ikan ini tidak bersisik, bentuk dan rasa ikan ini menyerupai ikan lele (*catfish*) yang masih merupakan kerabat dekatnya. Ikan sembilang hidup di lingkungan air laut

maupun payau yang berkarang. Ikan ini dapat ditemukan pada kedalaman 1 – 2 meter dari permukaan laut (Luna, 2013). Produksi ikan ini dapat ditemukan di beberapa daerah tertentu di Lampung, seperti Lampung Timur dan Lampung Selatan.

Pada musim-musim tertentu, produksi ikan baik melalui usaha penangkapan maupun budidaya dapat sangat melimpah, sedangkan daya beli konsumen cenderung tetap. Kondisi ini memberikan dua pilihan yang merugikan bagi produsen maupun pedagang, yaitu tetap menjualnya dengan harga murah atau membiarkannya membusuk. Namun, penjualan dengan harga murah dinilai akan lebih menguntungkan jika dibandingkan dengan membiarkan ikan tidak laku dan membusuk, sebab komoditas daging segar dengan kadar air tinggi seperti ikan (mencapai 80%) merupakan komoditas yang cepat rusak (membusuk). Dengan adanya permasalahan-permasalahan seperti ini, maka perlu dilakukan usaha-usaha dalam memperpanjang umur simpan ikan, salah satu cara dengan melakukan pengasapan.

Pengawetan terhadap makanan sebenarnya sudah sangat familiar di kehidupan sehari-hari. Menurut Adawyah (2007), pengawetan makanan ditujukan untuk mempertahankan mutu dan kesegaran selama mungkin dengan menghambat atau menghentikan sama sekali faktor-faktor yang menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan pada ikan sehingga kualitas ikan tetap terjaga sampai ke tangan konsumen. Selain itu, pengawetan terhadap ikan membuat ikan dapat bertahan lebih lama hingga penjualannya dapat mencapai daerah-daerah yang jauh dari sumber produksi ikan.

Pengawetan ikan pada dasarnya dilakukan dalam dua cara, yaitu pemanfaatan suhu dingin dan suhu panas. Namun, belakangan seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi ditemukanlah berbagai metode dalam mengawetkan ikan. Menurut data Badan Pusat Statistik Lampung (2011), dari keseluruhan jumlah produk ikan olahan di Lampung, sekitar 5,87% ikan diolah dengan cara pengasapan. Pengasapan pada makanan merupakan salah satu cara primitif yang sudah dikenal sejak dulu kala, lebih tepatnya sejak ditemukannya api. Populernya produk ikan asap disebabkan oleh beberapa kelebihan yang dimiliki ikan asap. Selain dapat memperpanjang umur simpan produk, proses pengasapan juga memberikan nilai tambah pada ikan yang berasal dari zat alami asap, yaitu membuat ikan memiliki aroma, rasa, warna dan tekstur yang khas.

Ikan olahan cukup diminati oleh masyarakat. Hal itulah yang memicu tumbuhnya berbagai industri skala rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan ikan, termasuk yang terjadi di Provinsi Lampung. Salah satu industri yang bergerak dalam pengolahan ikan berada di Kecamatan Pasir Sakti, Kabupaten Lampung Timur yaitu Kelompok Pengolahan Ikan “Mina Mulya”. Kelompok ini memproduksi ikan asap terutama untuk memenuhi kebutuhan konsumsi lokal dalam bentuk potongan-potongan daging. Beberapa jenis ikan yang sering diasapi adalah ikan lele, sembilang, pari, bandeng, tuna, dan lain-lain.

Produk-produk yang telah diproduksi secara massal harus memiliki standar kualitas, begitu pula dengan ikan asap yang terdapat di Kelompok Pengolahan Ikan “Mina Mulya”. Standar ini meliputi penjaminan mutu produk untuk menghindarkan produsen dari kerugian secara ekonomis maupun konsumen dari

kerugian kemunduran mutu dan kesehatan. Nastiti (2006), menyebutkan bahwa pengelolaan mutu sangat penting diperhatikan baik dari tahap pengadaan bahan baku, pengolahan, pengepakan maupun penyimpanan produk hingga produk sampai dengan aman ke tangan konsumen.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas ikan asap pada perlakuan waktu pengasapan yang berbeda di Kelompok Pengolahan Ikan “Mina Mulya”, Desa Pulosari, Kecamatan Pasir Sakti, Kabupaten Lampung Timur.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan masukan kepada Kelompok Pengolahan Ikan “Mina Mulya” khususnya, dan kepada pengusaha industri perikanan pada umumnya dengan harapan dapat meningkatkan kualitas ikan asap yang diolah.
2. Mengetahui keuntungan-keuntungan dan hambatan dalam pelaksanaan pembuatan ikan asap.

1.4 Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini adalah lama waktu pengasapan yang diterapkan mempengaruhi kualitas ikan sembilang asap.