

Uji Mutu Ikan Cakalang Asap dari Unit Pengolahan Ikan di Provinsi Gorontalo

^{1,2}Nista Ibrahim, ²Rieny Sulistijowati, S. ²Lukman Mile

¹ibrahimn@yahoo.com

²Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui mutu ikan asap dari unit pengolahan ikan (UPI) di Provinsi Gorontalo. Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai informasi tentang mutu ikan asap khususnya di Provinsi Gorontalo. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni - Agustus 2013. Pengambilan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap dilakukan pada empat lokasi berbeda beberapa kabupaten dan kota di dalam wilayah Provinsi Gorontalo. Metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi dilapangan tempat pengambilan sampel dan pengujian analisis kimia (kadar air) dan uji organoleptik di LPPMHP (Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan) Provinsi Gorontalo. Hasil penelitian dibahas secara deskriptif dan dibandingkan dengan SNI. Ikan cakalang asap yang berasal dari empat unit pengolahan ikan tersebut disimpulkan memenuhi standar SNI. Nilai organoleptik terbaik berasal dari UPI Kecamatan Tilango untuk semua parameter: kenampakan, bau, rasa, dan tekstur berturut-turut 8.67, 8.80, 7.00, 7.00.

Kata kunci: Ikan cakalang, *Katsuwonus pelamis*, organoleptik, kadar air

I. PENDAHULUAN

Provinsi Gorontalo termasuk salah satu daerah yang memiliki potensi cukup baik di bidang perikanan laut. Salah satu diantaranya yaitu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Pada tahun 2009-2010 jumlah produksinya mencapai 7.609 Ton (DKP Gorontalo, 2011). Fausan (2011) menyatakan bahwa penangkapan ikan cakalang di perairan Indonesia dapat dilakukan sepanjang tahun dan hasil yang diperoleh berbeda dari musim ke musim serta bervariasi menurut lokasi penangkapan.

Untuk meningkatkan mutu produk ikan asap yang aman untuk dikonsumsi dan terjamin perlu dilakukan pengujian organoleptik, kadar air, histamin, *E.coli* dan angka lempeng total (ALT). Pengujian ini sangat penting dilakukan pada produk ikan asap karena dari kelima jenis pengujian tersebut mempunyai peran penting dalam menentukan kualitas produk. Uji organoleptik yaitu untuk menilai daya terima suatu bahan, mutu produk dan sifat-sifat fisik produk ikan asap. Kadar air yang terkandung dalam produk ikan asap merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena dapat mempengaruhi tekstur, serta menentukan daya awet dari produk ikan asap. Pengujian histamin pada ikan asap perlu dilakukan karena histamin merupakan racun yang terdapat pada ikan, oleh karenanya histamin penting untuk meningkatkan keamanan

pangan. Pengujian *E.coli* perlu dilakukan karena untuk meningkatkan mutu produk ikan asap yang aman dikonsumsi dan mengetahui sanitasi dan *hygiene* tempat pengolahan ikan asap. Pengujian total mikroba mempunyai peran penting untuk digunakan sebagai parameter kebusukan untuk melihat tingkat kemunduran mutu produk dan tingkat kelayakannya untuk dikonsumsi.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2013 di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Provinsi Gorontalo. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dari keempat lokasi unit pengolahan ikan di Provinsi Gorontalo yaitu A= UPI Tilango, B= UPI Pilohayanga, C= UPI Gentuma dan D= UPI Palma. Ikan cakalang asap yang diambil dari masing-masing lokasi selanjutnya disebut berdasarkan abjad tersebut.

Ada beberapa cara pengolahan ikan asap yang ada di Gorontalo, yaitu dengan cara ikan dijepit dengan bambu, ditusuk menggunakan besi selanjutnya ikan di asap secara utuh tanpa mengeluarkan isi perut dan tidak dibelah dua. Pada pengolahan ikan cakalang asap di UPI Palma menggunakan ikan segar sebagai bahan baku, menggunakan asap cair dan bahan bakar tempurung sabut kelapa. UPI Gentuma menggunakan ikan

cakalang segar, bahan bakar tempurung sabut kelapa dan kayu lamtoro. UPI Tilango menggunakan ikan cakalang segar, bahan bakar kayu lamtoro. UPI Pilohayanga menggunakan ikan cakalang segar, bahan bakar kayu lamtoro.

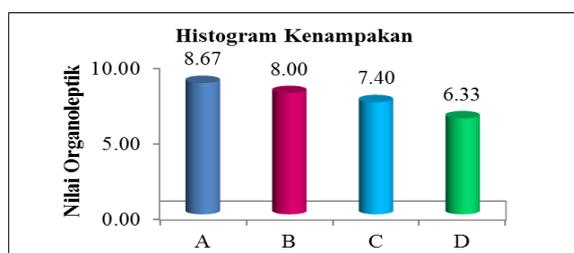
Metode dalam pelaksanaan penelitian adalah observasi dan wawancara langsung terhadap para responden yang ada di unit pengolahan ikan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Pelaksanaan penelitian dengan tahapan sebagai berikut; Uji organoleptik (SNI 2725.1: 2009) dan uji kadar air (SNI, 01-2354.2006). Uji mutu yang dilakukan meliputi analisis organoleptik dan kadar air dilakukan sebanyak dua kali ulangan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Analisis Organoleptik Ikan Cakalang Asap

Kenampakan

Histogram hasil pengujian organoleptik ikan asap untuk parameter kenampakan dapat dilihat pada Gambar 1.



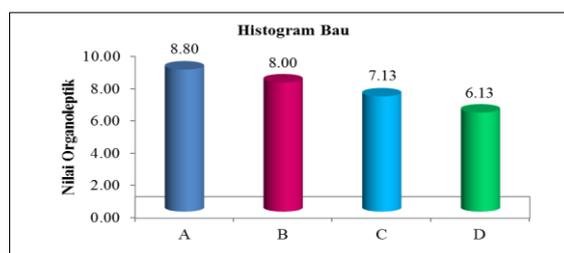
Gambar 1 Nilai organoleptik kenampakan ikan cakalang asap. (Keterangan: A = UPI Tilango; B = UPI Pilohayanga; C = UPI Gentuma; D = UPI Palma)

Berdasarkan histogram organoleptik untuk parameter penampakan ikan cakalang asap dari keempat sampel yang diuji dapat dijelaskan bahwa nilai organoleptik untuk parameter kenampakan nilai rata-rata tertinggi berada pada ikan cakalang asap A yaitu 8,80, sedangkan nilai rata-rata terendah berada pada ikan cakalang asap yang berasal dari tempat pengolahan D yaitu 6,13. Hasil uji organoleptik kenampakan ikan cakalang asap memiliki nilai yang bervariasi untuk setiap tempat pengolah. Pada UPI Tilango nilai rata-rata yang tertinggi, menggunakan bahan bakar kayu lamtoro, waktu pengasapan selama 4-5 jam pada suhu 80°C-90°C. Hal ini diduga dikarenakan asap yang diserap oleh tubuh ikan sangat bervariasi (tergantung dari jenis bahan bakar yang digunakan) sehingga memungkinkan warna

pada permukaan ikan yang berbeda. Selain itu jumlah kadar air juga dapat mempengaruhi nilai kenampakan tersebut, dimana semakin tinggi kadar airnya maka nilai kenampakannya semakin rendah.

Bau

Hasil uji organoleptik terhadap bau ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap yang diperoleh dari 4 UPI yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 2.

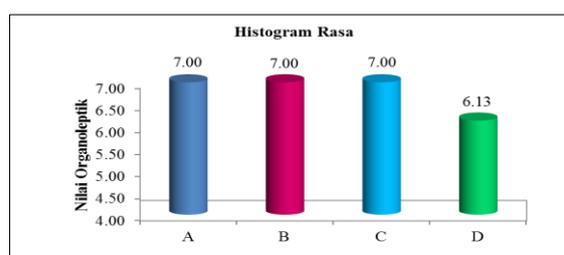


Gambar 2 Nilai organoleptik bau ikan cakalang asap.

Nilai rata-rata organoleptik untuk parameter bau tertinggi berada pada ikan cakalang asap A yaitu 8,80, sedangkan nilai rata-rata terendah berada pada ikan cakalang asap yang berasal dari tempat pengolah D yaitu 6,13. Histogram tersebut memperlihatkan bahwa ikan cakalang asap memiliki nilai yang bervariasi untuk setiap tempat pengolah. Hal ini kemungkinan dikarenakan asap yang dihasilkan dari bahan bakar dan lama proses pengasapan sangat bervariasi sehingga memungkinkan bau pada ikan juga berbeda. Selain itu jumlah kadar air mempengaruhi nilai organoleptik tersebut. Semakin tinggi kadar airnya maka nilai organoleptiknya semakin rendah.

Rasa

Histogram hasil pengujian organoleptik ikan asap untuk parameter rasa dapat dilihat pada Gambar 3.



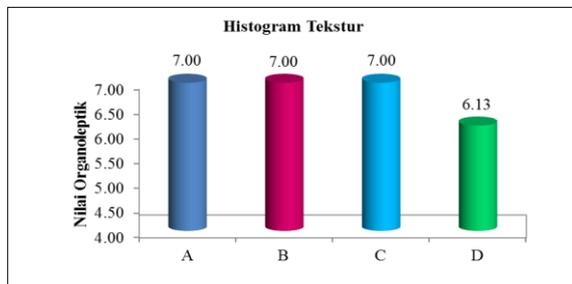
Gambar 3 Nilai organoleptik rasa ikan cakalang asap.

Hasil pengujian organoleptik rasa ikan cakalang asap memiliki nilai yang bervariasi untuk setiap

tempat pengolah. Hal ini kemungkinan dikarenakan asap yang diserap oleh tubuh ikan sangat bervariasi sehingga memungkinkan rasa pada permukaan ikan juga berbeda. Selain itu jumlah kadar air mempengaruhi nilai rasa tersebut, dimana semakin tinggi kadar airnya maka nilai rasa semakin rendah. Hal ini kemungkinan karena semakin rendah kadar air maka kandungan asap dalam produk semakin terkonsentrasi.

Tekstur

Histogram hasil pengujian organoleptik ikan asap untuk parameter tekstur dapat dilihat pada Gambar 4.

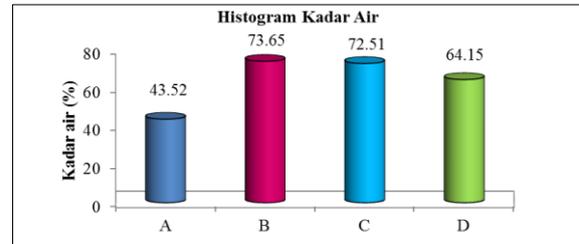


Gambar 4 Nilai organoleptik tekstur ikan cakalang asap

Hasil pengujian organoleptik tekstur ikan asap dari keempat unit pengolahan ikan asap diperoleh hasil yang berbeda-beda. Perbedaan nilai untuk setiap tempat pengolah sangat berkaitan erat dengan jumlah kadar air dari bahan/produk tersebut. Nilai tekstur berbanding terbalik dengan nilai kadar air, artinya bahwa jika jumlah kadar air dari ikan cakalang asap menurun maka nilai teksturnya akan semakin meningkat. Demikian juga sebaliknya jika jumlah kadar air meningkat maka nilai teksturnya akan semakin menurun. Dari hasil penelitian Enampato (2011) menyatakan bahwa semakin rendah jumlah kadar air dari ikan asap maka nilai teksturnya semakin tinggi. Hal ini dikarenakan daging ikan semakin padat atau keras seiring menurunnya kadar air dari tubuh ikan.

3.2. Analisis Kadar Air Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap

Hasil pengujian kadar air ikan cakalang asap (*Katsuwonus pelamis*) dari keempat lokasi pengolahan ikan berbeda dan perbandingannya dapat digambarkan dalam bentuk histogram. Adapun histogram hasil uji kadar air ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 6 Kadar air ikan asap

Dapat dilihat bahwa masing-masing tempat pengolahan ikan cakalang asap memiliki nilai kadar air yang berbeda-beda. Hal ini kemungkinan dipengaruhi oleh suhu dan lamanya waktu pengasapan. Kadar air tertinggi terdapat pada jenis UPI Pilohayanga karena bahan bakar yang digunakan yaitu kayu lamtoro, dengan suhu pengasapan yang dihasilkan 80°C-90 °C. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi proses pengasapan ikan cakalang asap dapat menghasilkan produk dengan kadar air yang lebih rendah, dibandingkan dengan penggunaan satu proses pengawetan. Menurut Wibowo (2000), perubahan kadar air pada proses pengasapan diakibatkan karena panas dan penarikan air dari jaringan tubuh ikan oleh penyerapan berbagai senyawa kimia dari asap menyatakan bahwa suhu dan lama pengasapan mempengaruhi nilai kadar air.

IV. KESIMPULAN

Ikan cakalang asap yang berasal dari empat unit pengolahan ikan tersebut disimpulkan memenuhi standar SNI. Nilai organoleptik terbaik berasal dari UPI Kecamatan Tilango untuk semua parameter: kenampakan, bau, rasa, dan tekstur berturut-turut 8.67, 8.80, 7.00, 7.00.

Daftar Pustaka

- [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan. 2011. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*. Gorontalo : Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- Fausan, 2011. *Pemetaan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Berbasis Sistem Informasi Geografis Diperairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo*. Fakultas ilmu kelautan dan perikanan Universitas hasanuddin Makassar. Makassar : Skripsi.
- Standart Nasional Indonesia (SNI) 01-2354.2006. *Penentuan Kadar Air*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Standardisasi Nasional Indonesia (SNI). *Spesifikasi Ikan Asap*. SNI 2725. 1: 2009. Jakarta : BSN.
- Wibowo, S. 2000. *Industri Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.