

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis dan potensi tangkapannya bertambah setiap tahunnya. Ikan kembung banyak disukai oleh masyarakat karena kandungan gizinya, mudah diperoleh dan memiliki rasa yang lezat (Siregar, 2011). Selain produktivitas tinggi, ikan kembung juga memiliki kelemahan seperti ikan-ikan lainnya yaitu cepat mengalami proses pembusukan. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan melalui proses pengolahan maupun pengawetan. Salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya simpan maupun daya awet ikan adalah dengan melakukan pengasapan.

Pengasapan merupakan salah satu solusi untuk memperpanjang masa simpan ikan serta memberi aroma dan cita rasa yang khas pada ikan (Hasan *et al.*, 2015). Faktor yang mempengaruhi proses pengasapan adalah suhu pengasapan, kelembapan udara (Rh) dan jenis kayu. Proses pengasapan di Indonesia pada umumnya masih menggunakan cara tradisional. Dikatakan tradisional karena dalam pengerjaannya masih didominasi tenaga manusia, kurang memperhatikan aspek sanitasi sehingga mudah terjadi kontaminasi, biaya produksi murah dan limbah berupa asap yang dihasilkan dapat memberikan dampak kesehatan dan lingkungan. Kelemahan dari proses pengasapan tradisional yang lain diantaranya, kenampakan kurang seragam, kontrol suhu saat pengasapan yang sulit dilakukan dan mencemari lingkungan (Swastawati, 2012).

Kelemahan dari pengasapan tradisional tersebut menyebabkan kualitas dari ikan kembung asap rendah. Untuk mengatasi kelemahan metode pengasapan tradisional tersebut dikembangkan pengasapan ikan menggunakan asap cair. Proses pengasapan ikan menggunakan asap cair memiliki kelebihan diantaranya yaitu menghemat biaya yang dibutuhkan untuk kayu dan peralatan untuk pembuatan asap, dapat mengatur flavour produk sesuai yang diinginkan, dapat mengurangi komponen yang berbahaya yang bersifat karsiogenik, suhu dapat diatur sesuai kebutuhan, dapat diterapkan pada masyarakat awam, mengurangi polusi udara dan komposisi asap cair lebih konsisten untuk pemakaian yang berulang-ulang (Hattula *et al.*, 2001).

Asap cair memiliki kemampuan untuk mengawetkan bahan makanan karena adanya senyawa asam organik, fenol dan karbonil (Wijaya dkk., 2008). Konsentrasi asap cair dan suhu dalam proses pengasapan menjadi faktor yang mempengaruhi pengasapan ikan kembung menggunakan asap cair. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi asap cair terhadap kualitas ikan kembung asap dan konsentrasi terbaik yang dapat memberikan hasil produk yang baik.

1.2 Perumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut :

1. Apakah dengan menggunakan konsentrasi asap cair yang berbeda dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas ikan kembung asap?

2. Konsentrasi berapakah yang menunjukkan hasil terbaik pada kualitas ikan kembung asap?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi asap cair terhadap kualitas ikan kembung asap.
2. Mengetahui konsentrasi asap cair yang memberikan pengaruh paling baik terhadap kualitas ikan kembung asap.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya:

1. Sebagai informasi mengenai adanya perbedaan kualitas ikan kembung asap yang diasapi dengan menggunakan asap cair dan yang diasapi secara tradisional
2. Memberikan informasi mengenai konsentrasi asap cair terbaik yang dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas ikan kembung asap