

PENDAHULUAN

Hasil perikanan di Indonesia pada umumnya disajikan dalam dua bentuk, yaitu segar dan olahan. Pada tahun 1990 produk ikan laut segar adalah sebesar 2.370.107 ton. Dari jumlah tersebut, 52.157 ton diolah secara tradisional terutama dalam bentuk produk ikan asin (Biro Pusat Statistik, 1992).

Dari data di atas terlihat bahwa pembuatan ikan asin merupakan cara pengolahan yang terbanyak dilakukan di Indonesia. Hal ini disebabkan karena cara pengolahannya sangat mudah, menggunakan peralatan sederhana dan biayanya murah. Di samping itu, produk yang dihasilkan dapat dengan mudah ditransportasi dan dipasarkan tanpa memerlukan tempat yang khusus. Produk ikan asin yang bernilai ekonomis tinggi adalah jambal yang diolah dari ikan manyung (*Arius thalassinus* Rupp). Total produksi ikan olahan dari Kompleks Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke Jakarta tahun 1993 sebesar 4.204,32 ton; yang di antaranya 22,073 ton adalah ikan asin jambal (Dinas Perikanan Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 1994). Harga ikan ini dapat mencapai Rp 7.000,- (tujuh ribu rupiah) per kilogram. Harga mahal ini disebabkan oleh rasanya yang enak dan teksturnya empuk sehingga disukai oleh konsumen. Dengan dasar inilah ikan asin jambal dipilih sebagai bahan penelitian.

Ditinjau dari proses pengolahannya, ikan asin di Indonesia masih banyak dibuat secara tradisional dengan memanfaatkan cahaya matahari. Ikan biasanya dijemur di atas para-para (rak) dari bambu dan beralaskan tikar (laha). Selama proses pengolahan ini sering terjadi kerusakan, karena keadaannya memungkinkan untuk perkembangan infestasi belatung. Berbagai jenis lalat dijumpai saat pengeringan/penjemuran ini. Esser *et al.* (1986) menyatakan bahwa serangga merupakan penyebab utama kerusakan tersebut dan pada ikan jambal kerusakan dapat mencapai

30 %. Selanjutnya dinyatakan pula bahwa serangga penyebab kerusakan tersebut adalah lalat hijau *Chrysomya megacephala* pada waktu penjemuran dan kumbang *Dermestes* sp. pada waktu penyimpanan. Kerusakan ikan asin ini akan menimbulkan kerugian. Kerugian pasca panen perikanan di Indonesia termasuk tinggi, yaitu minimal 20 % dari hasil tangkapan (Nitibaskara *et al.*, 1982).

Mengingat tingginya kerugian tersebut, perlu diupayakan pencegahan kerusakan. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari hubungan antara kadar garam ikan dengan infestasi serangga, jenis dan banyaknya belatung yang menyebabkan kerusakan dan korelasi antara banyaknya belatung dengan awal kebusukan ikan asin. Secara khusus ingin diketahui pola infestasi lalat pada ikan asin yang berbeda kadar garamnya.