

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki potensi sumberdaya perikanan sangat potensial, mengingat statusnya sebagai Negara Maritim dengan 2/3 luas wilayahnya yang merupakan perairan. Sektor perikanan merupakan salah satu sektor strategis dalam pembangunan nasional. Pembangunan perikanan ini lebih diarahkan pada peningkatan diversifikasi produk dengan tujuan meningkatkan nilai ekspor. Salah satu kawasan yang berperan dalam peningkatan diversifikasi produk perikanan yaitu desa Kedungboto tepatnya di Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan, (Swastawati dkk., 2017).

Kedungboto merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Desa tersebut adalah salah satu desa yang perekonomian masyarakatnya bertumpu pada produk pengolahan ikan asap. Begitu banyaknya produksi ikan asap, desa Kedungboto juga disebut desa ikan asap. Menurut beberapa pedagang ikan asap, selain rasanya yang lebih nikmat dan khas, masyarakat lebih memilih ikan yang diasapkan karena lebih tahan lama atau awet untuk dikonsumsi dibandingkan dengan ikan yang digoreng atau dibakar saja. Karena ikan asap dapat diawetkan ke dalam kulkas lalu dihidangkan langsung atau jika perlu dihangatkan kembali.

Menurut Adawiyah (2007), ikan asap merupakan salah satu diversifikasi produk perikanan tradisional yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia.

Berbagai jenis ikan yang dapat diolah menjadi ikan asap tradisional yaitu seperti ikan patin (*Pagasius* sp), nila (*Oreochromis Niloticus*), gurami (*Osphronemus Goramy*) dan bandeng (*Chanos Chanos*). Ikan asap digemari karena memiliki aroma sangat khas, gurih, flavor dan warna yang menarik yaitu kuning keemasan sampai berwarna coklat mengkilap. Pengasapan adalah salah satu metode untuk mengawetkan ikan dengan kombinasi antara penggunaan panas dan zat kimia yang dihasilkan dari pembakaran kayu atau tempurung kelapa. Proses pengasapan ini bertujuan untuk membunuh bakteri, menonaktifkan aktifitas enzim, mengurangi kadar air dan menyerap berbagai senyawa kimia yang berasal dari asap, (Sulfiani dkk., 2017).

Pengujian organoleptik digunakan untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap ikan asap secara subyektif. Pengujian organoleptik merupakan cara pengujian dengan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap makanan. Sasaran alat indera ditujukan terhadap rasa, aroma dan tekstur dengan beberapa panelis. Metode uji organoleptik ikan asap dipakai standar uji hedonik. Sedangkan dalam kajian mutunya, peneliti akan mengambil atau mengutip dari beberapa jurnal nasional dan internasional.

Mutu adalah keseluruhan gambaran dan karakteristik suatu produk yang berkaitan dengan kemampuan atau kelebihan untuk memenuhi atau memuaskan kebutuhan yang dinyatakan secara langsung maupun secara tidak langsung. Alasan penulis memilih tiga ikan yaitu Ikan Patin, Ikan Nila dan Ikan Bandeng adalah karena ketiga ikan ini adalah ikan yang paling banyak diminati oleh masyarakat setempat. Selain karena memang aroma dan tekstur yang khas dari

masing-masing ikan, alasan lainnya adalah karena ketiga ikan tersebut juga sangat mudah ditemukan di tempat lainnya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana analisis organoleptik ikan Patin asap, ikan Nila asap, dan ikan Bandeng asap di Desa Kedungboto Kabupaten Pasuruan?
2. Bagaimana kajian mutu dari ikan Patin, ikan Nila, dan ikan Bandeng yang diasap secara tradisional?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui analisis organoleptik ikan Patin asap, ikan Nila asap, dan ikan Bandeng asap di Desa Kedungboto Kabupaten Pasuruan.
2. Mengetahui kajian mutu dari ikan Patin, ikan Nila, dan ikan Bandeng yang diasap secara tradisional.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian yang diharapkan oleh penulis disini adalah sebagai berikut.

1. Dapat mengetahui analisis organoleptik ikan Patin asap, ikan Nila asap, dan ikan Bandeng asap di Desa Kedungboto Kabupaten Pasuruan.

2. Dapat mengetahui kajian mutu dari ikan Patin, ikan Nila, dan ikan Bandeng yang diasap secara tradisional.