

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki perairan luas dengan potensi sumber daya alam hayati (nabati dan hewani) yang sangat besar. Setiap tahun berbagai jenis hasil perikanan dan tumbuh-tumbuhan laut dihasilkan dalam jumlah yang sangat besar, diantaranya: berbagai jenis ikan laut, udang, kerang, tiram, rumput laut, dan lain sebagainya. Salah satu jenis ikan yang dihasilkan dalam jumlah yang cukup besar, serta telah lama dikenal dan dimanfaatkan baik untuk keperluan konsumsi dalam negeri maupun luar negeri adalah ikan tuna.

Ikan tuna adalah jenis ikan yang telah bertahun-tahun menjadi obyek penelitian para ahli, karena potensinya sebagai bahan makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi, seperti: penelitian terhadap kadar protein dan keamisan (*fishy*) pada produk pengalengan ikan.

Ikan tuna yang telah ditangkap harus segera mendapatkan penanganan pasca tangkap dan pengolahan yang baik untuk memperoleh kualitas daging olahan ikan yang maksimal. Kemunduran mutu atau kualitas ikan dapat terjadi apabila ikan tersebut telah lama mati tanpa penanganan yang baik, sehingga akan berdampak terhadap menurunnya nilai ekonomis dari ikan tersebut. Perubahan yang terjadi setelah ikan mati adalah perubahan biokimiawi, fisik dan mikrobiologik.

Salah satu upaya pengendalian kemunduran kualitas ikan adalah dengan cara mengolah ikan menjadi produk olahan yang memiliki masa simpan dan nilai ekonomis yang lebih tinggi, misalnya abon ikan.

Abon merupakan salah satu produk olahan yang dapat dibuat dari daging, campuran daging dan keluwih, dari ikan atau udang. Prinsip pembuatan abon adalah sama, yaitu perebusan daging, ikan atau udang; selanjutnya dicabik-cabik atau ditumbuk, dicampur dengan bumbu (gula, garam) dan akhirnya digoreng atau dikeringkan.

Kendala yang timbul pada pengolahan ikan menjadi abon adalah terbentuknya tekstur produk abon ikan yang kurang begitu disukai oleh konsumen, hal ini disebabkan karena serat tidak dapat terpisah dengan baik sehingga mengakibatkan terbentuknya serat yang terlalu pendek atau bahkan serat yang masih mengelompok. Di samping itu, kadar air dan A_w juga berpengaruh terhadap kualitas akhir abon ikan tuna.

Usaha untuk mengatasi kendala-kendala tersebut ialah dengan melakukan pengendalian terhadap suhu dan lama pengukusan. Pengukusan yang dilakukan dengan suhu dan kisaran waktu yang tepat dapat memberikan pemisahan serat dengan baik, sehingga dapat mencegah terbentuknya serat yang terlalu pendek atau serat yang masih mengelompok pada produk akhir abon ikan tersebut. Selain itu, pengukusan juga dapat menurunkan kadar air dan A_w bahan.

1.2. Maksud dan Tujuan Penelitian

1.2.1. Maksud Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan maksud untuk mengkaji seberapa jauh pengaruh suhu dan lama pengukusan terhadap sifat fisiko-kimia, mikrobiologi dan organoleptik abon ikan tuna.

1.2.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan kombinasi yang tepat antara suhu pengukusan dan lama pengukusan terhadap daging ikan tuna sehingga didapatkan produk abon ikan tuna seperti yang diinginkan