

PENGOLAHAN IKAN TUNA ASAP CAIR

Michella Lasamahu¹, Anggrin Sameaputty², Ririn Mahinano³, Yuni Latumahina⁴, Nandito Tuhilatu⁵, Firman Aihery⁶, Jubaida Djokja⁷, Aisa Rumatiga⁸, Irma Laritmas⁹, Intan Gainau¹⁰, Lailatul Rahanyamtel¹¹, Khofifah Matdoan¹², Sabila ode¹³, Reinhard Sapulete¹⁴, Ahamd Mahulauw¹⁵

¹)Program Studi THP, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, ²) Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, ^{3,4,5,6}) Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, ⁷) Program Studi Pend. Fisika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ⁸) Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, ⁹) Program Studi Pemulihan Tanaman, Fakultas Pertanian, ¹⁰) Program Studi Statistika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, ^{11,12}) Program Studi Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ¹³) Program Studi Penjaskesrek, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ¹⁴) Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, ¹⁵) Program Studi Geografi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Mahasiswa KKN Universitas Pattimura Desa Nania Angkatan XLVIII Gelombang 1

e-mail: aisarumatiga860@gmail.com

Abstrak

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan, sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Proses kerusakan ikan berlangsung lebih cepat di daerah tropis karena suhu dan kelembaban harian yang tinggi. Pengolahan ikan dengan cara pengasapan sangat terkenal di maluku, produk yang paling terkenal adalah Ikan Asar, namun kelemahan dari cara pengasapannya masih menggunakan cara yang tradisyonal yaitu menggunakan kayu bakar atau sabut kelapa sebagai sumber asap. Upaya untuk mengatasi kelemahan pada pengasapan tradisional adalah pengasapan modern menggunakan asap cair (Utomo *et al*, 2009). Asap dapat berperan sebagai bahan pengawet apabila komponen-komponen asap meresap kedalam bahan yang di asap. Zaitsev *et al* (1969) menyatakan bahwa zat-zat yang ada dalam asap merupakan bahan yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri (*Bacteriostatic*). bahkan, dapat membunuh bakteri (*Bacteriside*). Tujuan untuk memberikan pengetahuan bagi masyarakat terkait cara mengolah ikan asap cair agar pengolahan pangan berbahan dasar ikan yang diarahkan pada cara yang mudah cepat dan *hygenis* dalam penyiapannya, mudah didistribusikan dengan tetap menjaga kualitas kandungan nilai gizinya.

Kata kunci: Ikan Tuna, asap cair, pengasapan.

Abstract

Fish is a food that is easily decayed, so it requires special handling to maintain its quality. The process of fish damage takes place faster in the tropics due to high daily temperatures and humidity. Processing fish by fumigation is very famous in maluku, the most famous product is Ikan Asar, but the weakness of the way of fumigation still uses traditional means that use firewood or coconut coir as a source of smoke. Efforts to address the disadvantages of traditional fumigation are modern fumigation using liquid smoke (Utomo *et al*, 2009). Smoke can act as a preservative if the components of smoke seep into the material in the smoke. Zaitsev *et al* (1969) stated that substances present in smoke are materials that can inhibit the growth of bacteria (*Bacteriostatic*).

Key words: Tuna, liquid smoke, fumigation

PENDAHULUAN

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor strategis dalam pembangunan Nasional. Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan yang tinggi, mengingat statusnya sebagai negara maritime dengan 2/3 luas wilayahnya berupa perairan. di samping itu, masyarakat Indonesia yang bergerak di bidang perikanan, terutama perikanan tradisional relative besar sehingga pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir akan memberikan manfaat yang nyata bagi perekonomian Nasional.

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan, sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Proses kerusakan ikan berlangsung

lebih cepat di daerah tropis karena suhu dan kelembaban harian yang tinggi. Proses kemunduran mutu tersebut makin dipercepat dengan cara penanganan atau penangkapan yang kurang baik, fasilitas sanitasi dengan letak geografis kepulauan maluku yang dikelilingi oleh lautan. Banyaknya hasil tangkapan ikan mendorong masyarakat mengolah ikan tersebut menjadi produk perikanan ekonomis, salah satunya adalah Pengolahan Ikan Asap. Pengolahan ikan dengan cara pengasapan sangat terkenal di maluku, produk yang paling terkenal adalah "Ikan Asar". Usaha pengolahan ikan asap di maluku umumnya berbentuk industri rumah tangga yang sebagian besar pengolahannya menggunakan cara tradisional, yaitu menggunakan kayu bakar atau sabut kelapa sebagai sumber asap. Salah satu permasalahan yang dihadapi dalam proses pengasapan tradisional adalah belum diterapkan standar proses yang baku, sehingga kualitas produk ikan asap yang dihasilkan tidak memenuhi standar mutu yang sudah ditetapkan.

Upaya untuk mengatasi kelemahan pada pengasapan tradisional adalah pengasapan modern menggunakan asap cair (Utomo *et al*, 2009). Asap dapat berperan sebagai bahan pengawet apabila komponen-komponen asap meresap kedalam bahan yang di asap. Zaitsev *et al* (1969) menyatakan bahwa zat-zat yang ada dalam asap merupakan bahan yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri (*Bacteriostatic*). bahkan, dapat membunuh bakteri (*Bacteriside*).

Fungsi utama asap pada ikan tuna, selain sebagai pengawet juga untuk memberi flavor dan warna yang di inginkan pada produk. Ikan dapat awet karena penetrasi senyawa fenol dan asam asetat kekulit dan daging ikan yang berperan sebagai anti bakteri dan anti oksidan. Pada proses pengasapan selain metode pengasapan, jenis dan jumlah asap yang menempel dan meresap pada produk akan sangat menentukan mutu produk olahan ikan asap.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan bagi masyarakat terkait cara mengolah ikan asap cair agar pengolahan pangan berbahan dasar ikan yang diarahkan pada cara yang mudah cepat dan hygenis dalam penyiapannya, mudah didistribusikan dengan tetap menjaga kualitas kandungan nilai gizinya.

METODE

Pengolahan Pangan berbahan dasar Ikan saat ini diarahkan pada cara yang mudah, cepat dan hyginis dalam penyiapannya, mudah didistribusikan dengan tetap menjaga kualitas kandungan nilai gizinya:

- a. Alat yang diperlukan: Timbangan, Gelas Ukur, Nampan Plastik, Nampan Alumunium, Baskom, Pisau, Keranjang Penirisan, dan Oven
- b. Bahan yang diperlukan: Ikan Segar, Air, Garam, dan Asap Cair
- c. Proses Pengolahan: Ikan Tuna disiapkan dan dibersihkan, Ikan Tuna dipotong sesuai selera sebelum diolah, Perendaman Ikan dalam Asap Cair (± 15 Menit Dengan Campuran Larutan: 25 ml Asap Cair + 1 Liter Air, serta Garam 20-30 gram) diaduk rata, Ikan Tuna ditiriskan sekitar 30 menit, Ikan dipanggang Celsius sampai matang sempurna, sehingga memiliki warna dan tekstur yang diinginkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengasapan

Pengasapan merupakan cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia alami dari hasil pembakaran bahan bakar alami. Proses pengelolaan ikan asap dengan jumlah ikan yang dipakai adalah 2 ekor ikan tuna, ikan di fillet dan dipotong menjadi 12 bagian. Pengasapan yang dilakukan memakan waktu 2-4 jam. Pengasapan ikan yang digunakan adalah pengasapan suhu panas dengan menggunakan oven agar ikan yang diasapi dapat matang secara merata dan daya awet ikan lebih tinggi dibandingkan dari pengasapan tradisional. Melalui pembakaran akan terbentuk senyawa asap dalam bentuk uap dan butiran-butiran tar serta dihasilkan panas.



Gambar 1. Pengasapan ikan asap cair menggunakan oven

Penampakan

Nilai penampakan daging ikan asap merupakan keadaan keseluruhan yang menyebabkan panelis tertarik dan suka pada produk ikan tuna asap cair dengan warna kemerah-merahan



Gambar 2. Penampakan warna ikan asap cair

Rasa dan Tekstur

Rasa merupakan sifat bahan makanan dan juga mekanisme reseptor orang yang makan makanan. Rasa mencakup perasaan yang dihasilkan oleh barang yang dimasukkan ke mulut dirasakan susunan senyawa dalam makanan yang mengandung rasa atau bau, dan juga atraksi senyawa-senyawa reseptor alat indra rasa dan bau setelah terjadi atraksi, organ menghasilkan sinyal yang langsung dihantakan ke sistem saraf pusat dengan demikian menciptakan apa yang kita kenal sebagai rasa yang sesungguhnya, manis, pahit, masam, dan asin kepekaan terhadap rasa terdapat pada kuncup rasa lidah bahan yang menghasilkan dengan perasaan tersebut (Husen A, 2018). proses pengasapannya dengan menggunakan oven berjalan efektif sehingga tekstur pengasapan yang dihasilkan sempurna dan elastis.



(Gambar 3. Sosialisai Pengolahan Ikan Tuna Asap Cair kepada masyarakat di Desa Nania)



(Gambar 4. Panelis mencicipi hasil dari pengolahan Ikan Tuna Asap Cair)



(Gambar 5. Tekstur dari Ikan Tuna Asap Cair)

SIMPULAN

Kegiatan Pendidikan kepada masyarakat berupa demonstrasi cara pengolahan ikan tuna asap cair berlangsung lancar dengan menggunakan peralatan sederhana. Masyarakat di Desa Nania dapat bertambah pengetahuannya tentang cara pengolahan baru ikan tuna.

SARAN

Disarankan kepada Pemerintah Desa Nania agar lebih memperhatikan setiap kegiatan yang di lakukan oleh mahasiswa KKN agar dapat menjadi suatu kegiatan pemberdayaan bagi masyarakat Desa Nania.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pendamping Lapangan, pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Pattimura Serta Pihak Pemerintah Desa Nania yang telah memberi dukungan untuk kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadinoto, S., Kolanus, J. P., & Manduapessy, K. R. (2016). *Karakteristik Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Asap Menggunakan Asap Cair Dari Tempurung Kelapa*. *Majalah Biam*, 12(1), 20-26.
- Utomo, B. S. B., Wibowo, S., & Widiyanto, T. N. (2012). *Asap Cair: Cara Membuat & Aplikasinya Pada Pengolahan Ikan Asap*. Penebar Swadaya Grup.
- Swastawati, F., Cahyono, B., & Wijayanti, I. (2018). *Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Dengan Metode Pengasapan Tradisional Dan Penerapan Asap Cair*. *Info*, 19(2), 55-64.
- Husen, A. (2018). *Pengolahan Ikan Cakalang Asap (Katsuwonus Pelamis) Dengan Penilaian Organoleptik*, E- ISSN -2580-7129 Print- ISSN-1978-610X.