

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Bahan baku perikanan termasuk ke dalam bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan apabila tidak segera ditangani dengan proses yang benar. Hal ini dikarenakan bahan baku produk perikanan memiliki kandungan kadar air yang tinggi serta enzim-enzim dalam tubuh ikan yang berperan dalam kemunduran mutu ikan. Ikan merupakan sumber protein yang tinggi serta kandungan air sekitar (70-80%) menyebabkan ikan mudah sekali mengalami pembusukan bila tidak segera dilakukan penanganan pasca panen. Penanganan paca panen pada ikan merupakan satu hal yang terpenting dalam menjaga kualitas ikan. Metode pengasapan merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menjaga kualitas ikan dari kemunduran mutu (Naiu dkk., 2018).

Pengasapan merupakan suatu cara dalam mengolah bahan pangan yang tujuannya untuk mengawetkan serta memberikan cita rasa dan aroma yang khas pada bahan pangan tersebut (Rieuwpassa dan Heruwati, 2017). Bahan pangan yang diolah dengan cara pengasapan memiliki daya awet yang lebih lama karena panas yang dihasilkan dapat menghilangkan air bebas yang terkandung di dalamnya. Selain itu, asap yang digunakan juga mengandung beberapa zat kimia seperti keton, fenol, aldehid, alkohol, karbondioksida, asam asetat, dan asam formiat yang mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk (Swastawati, 2018; Husen dan Daeng, 2018). Bahan pangan yang umum dilakukan proses pengasapan di wilayah Kabupaten Jember adalah ikan. Olahan ikan asap menjadi salah satu penyumbang peningkatan capaian indikator kinerja utama urusan kelautan dan perikanan sebesar 5.065 ton pada tahun 2020 (BAPEDA Jember, 2021).

Proses pengasapan ikan oleh masyarakat masih dilakukan secara tradisional, dimana higiene dan sanitasi yang diterapkan masih kurang. Bahan kemas yang digunakan juga belum mampu melindungi produk ikan asap dari kontaminasi yang

mengakibatkan kerusakan produk secara mikrobiologis. Bahan kemas yang umum digunakan untuk produk ikan asap adalah daun pisang, kertas minyak, dan kantong plastik. Pengemasan ikan asap tersebut tidak dapat memperpanjang masa simpan dan jika dikirim ke luar kota harus dilakukan pemasakan sehingga dapat mempertahankan produk ikan asap (Mustofa dkk., 2022). Untuk itu perlu dilakukan teknik pengemasan vakum agar dapat meningkatkan daya awet dan mengurangi laju penurunan mutu ikan asap sehingga produk ikan asap mudah di pasarkan. Pengemasan vakum merupakan salah satu teknik pengemasan yang dilakukan dengan cara mengeluarkan gas dan uap air sehingga kondisinya kedap udara (Yunus dkk, 2021). Bahan pangan yang dilakukan sterilisasi juga dapat mengurangi kontaminasi mikroorganisme (Murda et al., 2016). Menurut Triyannanto dkk. (2020), proses sterilisasi yang dikolaborasikan dengan pengemasan secara vakum dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme sehingga produk tidak cepat mengalami kerusakan.

Kajian jenis kemasan aluminium *polypropylene*, *polyethylene*, dan *polypropylene* sudah pernah dilakukan oleh Mulyawan *et al.* (2019), terhadap mutu ikan pindang bumbu kuning tanpa sterilisasi. Selain itu, perbandingan kemasan aluminium *retort pouch* dan nylon *retort pouch* secara vakum juga pernah dilakukan oleh Laverta (2022), terhadap karakteristik sop iga instan. Akan tetapi, informasi terkait kajian jenis kemasan vakum aluminium *retort pouch* dan *polypropylenen* yang dilakukan sterilisasi terhadap karakteristik mutu ikan asap selama penyimpanan suhu ruang masih terbatas. Jenis kemasan aluminium *retort pouch* dan *polypropylene* mempunyai sifat yang praktis, *fleksible*, serta permeabilitas yang rendah sehingga cocok digunakan sebagai bahan pengemasan vakum. Selain sifat permeabilitasnya yang rendah, dua jenis kemasan tersebut juga tahan terhadap suhu tinggi. Penggunaan kedua jenis kemasan yang dilakukan secara vakum diharapkan dapat memperpanjang daya simpan ikan asap. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh nyata pada jenis kemasan (aluminium *retort pouch* dan *polypropylene*) menggunakan teknik vakum terhadap perubahan mutu yang terjadi pada ikan asap selama penyimpanan suhu ruang.

## **1.2. Rumusan Masalah**

- 1.2.1. Bagaimana pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu ikan asap yang dikemas vakum?
- 1.2.2. Se jauh mana jenis kemasan dan lama penyimpanan, serta interaksinya dapat mempengaruhi mutu ikan asap yang dikemas vakum?

## **1.3. Tujuan**

- 1.3.1. Untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu ikan asap yang dikemas secara vakum
- 1.3.2. Untuk mengetahui sejauh mana jenis kemasan dan lama penyimpanan serta interaksi keduanya terhadap mutu ikan asap yang dikemas secara vakum

## **1.4. Manfaat**

- 1.4.1. Sebagai bahan informasi pertimbangan bagi pelaku usaha dalam menentukan kemasan terbaik pada produknya.
- 1.4.2. Sebagai sumber media referensi yang berkaitan dengan jenis kemasan dan lama penyimpanan produk ikan asap.
- 1.4.3. Memberikan informasi kepada industri ikan asap untuk memperpanjang masa simpan.