

Volume II Nomor 1 Maret 2014

ISSN 2303-2200

NIKè

Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan



JURUSAN TEKNOLOGI PERIKANAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

NIKé

Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan
Fisheries and Marine Scientific Journal

FACULTY OF FISHERY AND MARINE SCIENCE - UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

[Home \(https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/index/\)](https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/index/) / **VOLUME 8**
ISSUE 4 | DECEMBER 2020
(<https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/index/>)

Submit a
Proposal
(<https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/index/>)

The NIKe Journal

The **NIKe Journal** published by the Faculty of Fishery and Marine Sciences - Universitas Negeri Gorontalo, it publishes quarterly in March, June, September and December. The NIKe Journal dedicates to publishing research results in the fields of fisheries and marine science: management of aquatic resources; aquaculture; capture fisheries; and socio-economic-cultural affairs of coastal communities.

The NIKe Journal has been indexed by:



([https://scholar.google.co.id/citations?](https://scholar.google.co.id/citations?hl=id&user=klWvo54AAAAJ)



[hl=id&user=klWvo54AAAAJ](https://scholar.google.co.id/citations?hl=id&user=klWvo54AAAAJ))

Current Issue

ATOM 1.0

(<https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/index/>)

RSS 2.0

(<https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/index/>)

RSS 1.0

(<https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/index/>)

Journal Help

([javascript:openHelp\(\)](javascript:openHelp()))

Open Journal Systems

(<http://pkp.sfu.ca/ojs/>)

User

Username

Password

☐ Remember me

Login

NIKé

Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan
Fisheries and Marine Scientific Journal

FACULTY OF FISHERY AND MARINE SCIENCE - UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

[Home](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/index/) / [About the Journal](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/) / [Editorial Team](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeam/)

Submit a
Proposal
(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/10>)

Editorial Team

Current Issue

ATOM 1.0

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/10>)

RSS 2.0

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/10>)

RSS 1.0

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/10>)

Editor in Chief

» [**Aziz Salam**](#)

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/10'\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/10))
, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

[Journal Help](#)

([javascript:openH](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/10))

Assisting Editor

[Open Journal Systems](#)

(<http://pkp.sfu.ca/>)

» [**Olpin Y Umar**](#)

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11'\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11))

, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

User

Username

Password

☐ Remember me

Login

Editors / Reviewers

» [**Abd Hafidz Olii**](#)

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11'\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11))
, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

» **Alfi Sahri Baruadi**

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11)

, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

Notifications

» **View**

(<https://ejurnal.ung.ac>

» **Femy M Sahami**

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11)

, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

» **Subscribe**

(<https://ejurnal.ung.ac>

» **Hasim Hasim**

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11)

, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

Journal Content

Search

» **Syamsuddin Syamsuddin**

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11)

, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

Search Scope

(<https://ejurnal.ung.ac>

Search

» **Yuniarti Koniyo**

([javascript:openRTWindow\('https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/editorialTeamBio/11)

, Faculty of Fishery and Marine Science Universitas Negeri
Gorontalo, Indonesia

Browse

» **By Issue**

(<https://ejurnal.ung.ac>

» **By Author**

(<https://ejurnal.ung.ac>

» **By Title**

(<https://ejurnal.ung.ac>

» **Other Journals**

(<https://ejurnal.ung.ac>

» **Categories**

(<https://ejurnal.ung.ac>

NIKé

Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan
Fisheries and Marine Scientific Journal

FACULTY OF FISHERY AND MARINE SCIENCE - UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

[Home](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/index/) (<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/index/>) / [About the Journal](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/) (<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/>) / [Journal Contact](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/contact/) (<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/contact/>)

Submit a
Proposal
(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/contact/>)

Journal Contact

Current Issue

ATOM 1.0

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/contact/>)

RSS 2.0

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/contact/>)

RSS 1.0

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/about/contact/>)

Mailing Address

Jalan Jenderal Sudirman No.6 Kota Gorontalo 96128,
Gorontalo, Indonesia.

[Journal Help](#)
([javascript:openHelp\(\);](#))

Principal Contact

Aziz Salam

Email: aziz_salam@ung.ac.id

(<mailto:%61%7a%69%7a%5f%73%61%6c%61%6d@%75%6e%67.%61%63.%69%64>)

[Open Journal Systems](#)
([http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike](#))

Support Contact

Olpin Y Umar

Phone: 085341349228

Email: jurnal_nike@ung.ac.id

(<mailto:%6a%75%72%6e%61%6c%5f%6e%69%6b%65@%75%6e%67.%61%63.%69%64>)

User

Username

Password

☐ Remember me

Login

[Home \(https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/index/\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/index/) / [Archives \(https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/issue/archive/\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/issue/archive/) / [VOLUME 2
NOMOR 1, MARET 2014
\(https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/issue/view/171\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/issue/view/171)

[Submit a
Proposal
\(https://ejurnal.ung.ac.id/submit-proposal\)](#)

VOLUME 2 NOMOR 1, MARET 2014

Current Issue

ATOM 1.0

<https://ejurnal.ung.ac.id/atom>

RSS 2.0

<https://ejurnal.ung.ac.id/rss2>

RSS 1.0

<https://ejurnal.ung.ac.id/rss1>

Table of Contents

[Journal Help
\(javascript:openHelp\(\)\)](#)

[Uji Formalin pada Ikan Teri Asin Kering di Kota Gorontalo](#)

<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1241> <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1241>

Liska Mobonggi, Asri Silvana Naiu, Lukman Mile

[Pengaruh Frekuensi Pemberian Pakan Otohime terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Kerapu Bebek di BPBILP Lamu Kabupaten Boalemo](#)

<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1242> ☐ Remember me

Abas R. Lamanasa, Hasim ., Rully Tuiyo

User
<https://ejurnal.ung.ac.id/user>

Username

Password

Login

[Pengaruh Dosis Perendaman Pupuk Formula Alam](#)

Hijau terhadap Pertumbuhan Alga Kappaphycus
alvarezii di Desa Ilodulunga Kecamatan Anggrek
Kabupaten Gorontalo Utara Provinsi Gorontalo

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1243>).

Alfandi Daud, Yuniarti Koniyo, Syamsuddin .

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1243>)

Studi Status Kandungan Logam Berat Timbal di
Perairan Sekitar Pelabuhan Kota Gorontalo

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1244>).

Ayisman Taguge, Abd Hafidz Olii, Citra Panigoro

Journal Content

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1244>)

Search

Efektivitas Belimbing Wuluh terhadap Parameter
Mutu Organoleptik dan pH Ikan Layang Segar Selama
Penyimpanan Ruang

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1246>).

Raflin Djafar, Rita Marsuci Harmain, Faiza A. Dali

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1246>)

Uji Mutu Ikan Cakalang Asap dari Unit Pengolahan
Ikan di Provinsi Gorontalo

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247>).

Nista Ibrahim, Rieny Sulistijowati, S, Lukman Mile

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247>)

» **By Author**

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247>)

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247>)

» **By Title**

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247>)

Kondisi Terumbu Karang di Perairan Desa Bintalahe
Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango
Provinsi Gorontalo

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1248>).

Chika A. Naiu, Femy M. Sahami, Sri Nuryatin Hamzah

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1248>)

Identifikasi Alga Merah di Provinsi Gorontalo

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1249>).

Rully Tuiyo

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1249>)

Pengaruh Pemberian Dosis Pakan Otohime yang Berbeda terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Kerapu Bebek di BPBILP Lamu Kabupaten Boalemo

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1250>).

(<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1250>).

Erlansyah ., Hasim ., Mulis .



ISSN: 2722-5836

Published by [eJurnal UNG](https://ejurnal.ung.ac.id), part of the [Gorontalo State University](https://www.gorontalo.ac.id).

[Home \(https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/index\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/index) > [VOLUME 2](#)
[NOMOR 1, MARET 2014](#)
 [\(https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/issue/view/171\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/issue/view/171) > [Ibrahim](#)
 [\(https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247/0\)](https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247/0)

Uji Mutu Ikan Cakalang Asap dari Unit Pengolahan Ikan di Provinsi Gorontalo

Nista Ibrahim, Rieny Sulistijowati, S, Lukman Mile

Abstract

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui mutu ikan asap dari unit pengolahan ikan (UPI) di Provinsi Gorontalo.

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai informasi tentang

mutu ikan asap khususnya di Provinsi Gorontalo. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni - Agustus 2013. Pengambilan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap dilakukan pada empat lokasi berbeda beberapa kabupaten dan kota di dalam wilayah Provinsi Gorontalo. Metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi dilapangan tempat pengambilan sampel dan pengujian analisis kimia (kadar air) dan uji organoleptik di LPPMHP (Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan) Provinsi Gorontalo. Hasil penelitian dibahas secara deskriptif dan dibandingkan dengan SNI. Ikan cakalang asap yang

Current Issue

ATOM 1.0

[\(https://ejurnal.ung.ac.id/\)](https://ejurnal.ung.ac.id/)

RSS 2.0

[\(https://ejurnal.ung.ac.id/\)](https://ejurnal.ung.ac.id/)

RSS 1.0

[\(https://ejurnal.ung.ac.id/\)](https://ejurnal.ung.ac.id/)

Journal Help

[\(javascript:openH](#)

Open Journal Systems

[\(http://pkp.sfu.ca/\)](http://pkp.sfu.ca/)

User

Username

Password

☐ Remember me

Login

Notifications

berasal dari empat unit pengolahan ikan tersebut disimpulkan memenuhi standar SNI. Nilai organoleptik terbaik berasal dari UPI Kecamatan Tilango untuk semua parameter: kenampakan, bau, rasa, dan tekstur berturut-turut 8.67, 8.80, 7.00, 7.00.

Kata kunci: Ikan cakalang, Katsuwonus pelamis, organoleptik, kadar air

Full Text:

[PDF \(Bahasa Indonesia\)](#)

<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/view/1247/996>

DOI: <https://doi.org/10.37905/v2i1.1247>
(<https://doi.org/10.37905/v2i1.1247>)

Tweet

Refbacks

- There are currently no refbacks.

» [View](#)

(<https://ejurnal.ung.ac>

» [Subscribe](#)

(<https://ejurnal.ung.ac>

Journal Content

Search

Search Scope

All ▼

Search

Browse

» [By Issue](#)

(<https://ejurnal.ung.ac>

» [By Author](#)

(<https://ejurnal.ung.ac>

» [By Title](#)

(<https://ejurnal.ung.ac>

» [Other Journals](#)

(<https://ejurnal.ung.ac>

» [Categories](#)

(<https://ejurnal.ung.ac>

About The Authors

Nista Ibrahim

Rieny Sulistijowati, S

Uji Mutu Ikan Cakalang Asap dari Unit Pengolahan Ikan di Provinsi Gorontalo

^{1,2}Nista Ibrahim, ²Rieny Sulistijowati, S. ²Lukman Mile

¹ibrahimn@yahoo.com

²Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui mutu ikan asap dari unit pengolahan ikan (UPI) di Provinsi Gorontalo. Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai informasi tentang mutu ikan asap khususnya di Provinsi Gorontalo. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni - Agustus 2013. Pengambilan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap dilakukan pada empat lokasi berbeda beberapa kabupaten dan kota di dalam wilayah Provinsi Gorontalo. Metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi lapangan tempat pengambilan sampel dan pengujian analisis kimia (kadar air) dan uji organoleptik di LPPMHP (Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan) Provinsi Gorontalo. Hasil penelitian dibahas secara deskriptif dan dibandingkan dengan SNI. Ikan cakalang asap yang berasal dari empat unit pengolahan ikan tersebut disimpulkan memenuhi standar SNI. Nilai organoleptik terbaik berasal dari UPI Kecamatan Tilango untuk semua parameter: kenampakan, bau, rasa, dan tekstur berturut-turut 8.67, 8.80, 7.00, 7.00.

Kata kunci: Ikan cakalang, *Katsuwonus pelamis*, organoleptik, kadar air

I. PENDAHULUAN

Provinsi Gorontalo termasuk salah satu daerah yang memiliki potensi cukup baik di bidang perikanan laut. Salah satu diantaranya yaitu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Pada tahun 2009-2010 jumlah produksinya mencapai 7.609 Ton (DKP Gorontalo, 2011). Fausan (2011) menyatakan bahwa penangkapan ikan cakalang di perairan Indonesia dapat dilakukan sepanjang tahun dan hasil yang diperoleh berbeda dari musim ke musim serta bervariasi menurut lokasi penangkapan.

Untuk meningkatkan mutu produk ikan asap yang aman untuk dikonsumsi dan terjamin perlu dilakukan pengujian organoleptik, kadar air, histamin, *E.coli* dan angka lempeng total (ALT). Pengujian ini sangat penting dilakukan pada produk ikan asap karena dari kelima jenis pengujian tersebut mempunyai peran penting dalam menentukan kualitas produk. Uji organoleptik yaitu untuk menilai daya terima suatu bahan, mutu produk dan sifat-sifat fisik produk ikan asap. Kadar air yang terkandung dalam produk ikan asap merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena dapat mempengaruhi tekstur, serta menentukan daya awet dari produk ikan asap. Pengujian histamin pada ikan asap perlu dilakukan karena histamin merupakan racun yang terdapat pada ikan, oleh karenanya histamin penting untuk meningkatkan keamanan

pangan. Pengujian *E.coli* perlu dilakukan karena untuk meningkatkan mutu produk ikan asap yang aman dikonsumsi dan mengetahui sanitasi dan hygiene tempat pengolahan ikan asap. Pengujian total mikroba mempunyai peran penting untuk digunakan sebagai parameter kebusukan untuk melihat tingkat kemunduran mutu produk dan tingkat kelayakannya untuk dikonsumsi.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2013 di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Provinsi Gorontalo. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dari keempat lokasi unit pengolahan ikan di Provinsi Gorontalo yaitu A= UPI Tilango, B= UPI Pilohayanga, C= UPI Gentuma dan D= UPI Palma. Ikan cakalang asap yang diambil dari masing-masing lokasi selanjutnya disebut berdasarkan abjad tersebut.

Ada beberapa cara pengolahan ikan asap yang ada di Gorontalo, yaitu dengan cara ikan dijemput dengan bambu, ditusuk menggunakan besi selanjutnya ikan di asap secara utuh tanpa mengeluarkan isi perut dan tidak dibelah dua. Pada pengolahan ikan cakalang asap di UPI Palma menggunakan ikan segar sebagai bahan baku, menggunakan asap cair dan bahan bakar tempurung sabut kelapa. UPI Gentuma menggunakan ikan

cakalang segar, bahan bakar tempurung sabut kelapa dan kayu lamtoro. UPI Tilango menggunakan ikan cakalang segar, bahan bakar kayu lamtoro. UPI Pilohayanga menggunakan ikan cakalang segar, bahan bakar kayu lamtoro.

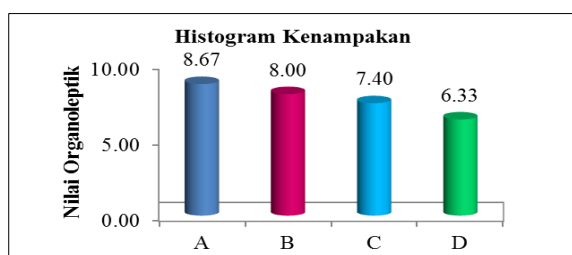
Metode dalam pelaksanaan penelitian adalah observasi dan wawancara langsung terhadap para responden yang ada di unit pengolahan ikan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Pelaksanaan penelitian dengan tahapan sebagai berikut; Uji organoleptik (SNI 2725.1: 2009) dan uji kadar air (SNI, 01-2354.2006). Uji mutu yang dilakukan meliputi analisis organoleptik dan kadar air dilakukan sebanyak dua kali ulangan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Analisis Organoleptik Ikan Cakalang Asap

Kenampakan

Histogram hasil pengujian organoleptik ikan asap untuk parameter kenampakan dapat dilihat pada Gambar 1.



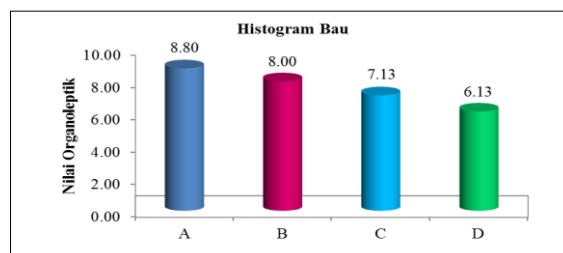
Gambar 1 Nilai organoleptik kenampakan ikan cakalang asap. (Keterangan: A = UPI Tilango; B = UPI Pilohayanga; C = UPI Gentuma; D = UPI Palma)

Berdasarkan histogram organoleptik untuk parameter penampakan ikan cakalang asap dari keempat sampel yang diuji dapat dijelaskan bahwa nilai organoleptik untuk parameter kenampakan nilai rata-rata tertinggi berada pada ikan cakalang asap A yaitu 8,80, sedangkan nilai rata-rata terendah berada pada ikan cakalang asap yang berasal dari tempat pengolahan D yaitu 6,13. Hasil uji organoleptik kenampakan ikan cakalang asap memiliki nilai yang bervariasi untuk setiap tempat pengolah. Pada UPI Tilango nilai rata-rata yang tertinggi, menggunakan bahan bakar kayu lamtoro, waktu pengasapan selama 4-5 jam pada suhu 80°C-90°C. Hal ini diduga dikarenakan asap yang diserap oleh tubuh ikan sangat bervariasi (tergantung dari jenis bahan bakar yang digunakan) sehingga memungkinkan warna

pada permukaan ikan yang berbeda. Selain itu jumlah kadar air juga dapat mempengaruhi nilai kenampakan tersebut, dimana semakin tinggi kadar airnya maka nilai kenampakannya semakin rendah.

Bau

Hasil uji organoleptik terhadap bau ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap yang diperoleh dari 4 UPI yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 2.

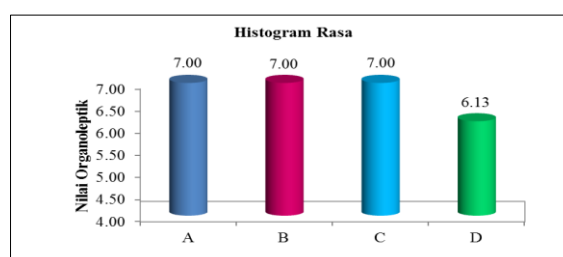


Gambar 2 Nilai organoleptik bau ikan cakalang asap.

Nilai rata-rata organoleptik untuk parameter bau tertinggi berada pada ikan cakalang asap A yaitu 8,80, sedangkan nilai rata-rata terendah berada pada ikan cakalang asap yang berasal dari tempat pengolah D yaitu 6,13. Histogram tersebut memperlihatkan bahwa ikan cakalang asap memiliki nilai yang bervariasi untuk setiap tempat pengolah. Hal ini kemungkinan dikarenakan asap yang dihasilkan dari bahan bakar dan lama proses pengasapan sangat bervariasi sehingga memungkinkan bau pada ikan juga berbeda. Selain itu jumlah kadar air mempengaruhi nilai organoleptik tersebut. Semakin tinggi kadar airnya maka nilai organoleptiknya semakin rendah.

Rasa

Histogram hasil pengujian organoleptik ikan asap untuk parameter rasa dapat dilihat pada Gambar 3.



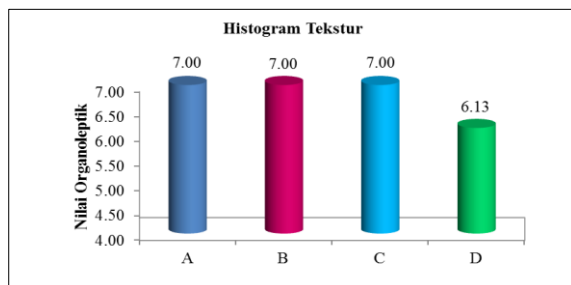
Gambar 3 Nilai organoleptik rasa ikan cakalang asap.

Hasil pengujian organoleptik rasa ikan cakalang asap memiliki nilai yang bervariasi untuk setiap

tempat pengolah. Hal ini kemungkinan dikarenakan asap yang diserap oleh tubuh ikan sangat bervariasi sehingga memungkinkan rasa pada permukaan ikan juga berbeda. Selain itu jumlah kadar air mempengaruhi nilai rasa tersebut, dimana semakin tinggi kadar airnya maka nilai rasa semakin rendah. Hal ini kemungkinan karena semakin rendah kadar air maka kandungan asap dalam produk semakin terkonsentrasi.

Tekstur

Histogram hasil pengujian organoleptik ikan asap untuk parameter tekstur dapat dilihat pada Gambar 4.

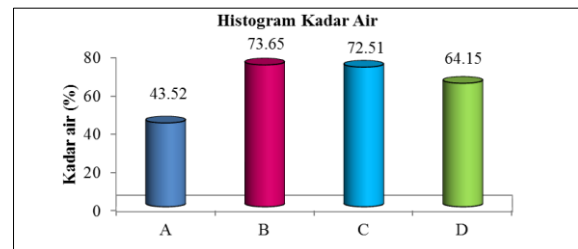


Gambar 4 Nilai organoleptik tekstur ikan cakalang asap

Hasil pengujian organoleptik tekstur ikan asap dari keempat unit pengolahan ikan asap diperoleh hasil yang berbeda-beda. Perbedaan nilai untuk setiap tempat pengolah sangat berkaitan erat dengan jumlah kadar air dari bahan/produk tersebut. Nilai tekstur berbanding terbalik dengan nilai kadar air, artinya bahwa jika jumlah kadar air dari ikan cakalang asap menurun maka nilai teksturnya akan semakin meningkat. Demikian juga sebaliknya jika jumlah kadar air meningkat maka nilai teksturnya akan semakin menurun. Dari hasil penelitian Enampato (2011) menyatakan bahwa semakin rendah jumlah kadar air dari ikan asap maka nilai teksturnya semakin tinggi. Hal ini dikarenakan daging ikan semakin padat atau keras seiring menurunnya kadar air dari tubuh ikan.

3.2. Analisis Kadar Air Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap

Hasil pengujian kadar air ikan cakalang asap (*Katsuwonus pelamis*) dari keempat lokasi pengolahan ikan berbeda dan perbandingannya dapat digambarkan dalam bentuk histogram. Adapun histogram hasil uji kadar air ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 6 Kadar air ikan asap

Dapat dilihat bahwa masing-masing tempat pengolahan ikan cakalang asap memiliki nilai kadar air yang berbeda-beda. Hal ini kemungkinan dipengaruhi oleh suhu dan lamanya waktu pengasapan. Kadar air tertinggi terdapat pada jenis UPI Pilohayanga karena bahan bakar yang digunakan yaitu kayu lamtoro, dengan suhu pengasapan yang dihasilkan 80°C-90 °C. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi proses pengasapan ikan cakalang asap dapat menghasilkan produk dengan kadar air yang lebih rendah, dibandingkan dengan penggunaan satu proses pengawetan. Menurut Wibowo (2000), perubahan kadar air pada proses pengasapan diakibatkan karena panas dan penarikan air dari jaringan tubuh ikan oleh penyerapan berbagai senyawa kimia dari asap menyatakan bahwa suhu dan lama pengasapan mempengaruhi nilai kadar air.

IV. KESIMPULAN

Ikan cakalang asap yang berasal dari empat unit pengolahan ikan tersebut disimpulkan memenuhi standar SNI. Nilai organoleptik terbaik berasal dari UPI Kecamatan Tilango untuk semua parameter: kenampakan, bau, rasa, dan tekstur berturut-turut 8.67, 8.80, 7.00, 7.00.

Daftar Pustaka

- [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan. 2011. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*. Gorontalo : Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- Fausan, 2011. *Pemetaan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Berbasis Sistem Informasi Geografis Diperairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo*. Fakultas ilmu kelautan dan perikanan Universitas hasanuddin Makassar. Makassar : Skripsi.
- Standart Nasional Indonesia (SNI) 01-2354.2006. *Penentuan Kadar Air*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Standardisasi Nasional Indonesia (SNI). *Spesifikasi Ikan Asap*. SNI 2725. 1: 2009. Jakarta : BSN.
- Wibowo, S. 2000. *Industri Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Jurusan Teknologi Perikanan – Universitas Negeri Gorontalo



ISSN 2303-2200

NIKè

Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan
Volume II Nomor 1 Maret 2014