

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Asap cair berpotensi sebagai bahan pengawet alami karena dipengaruhi oleh aktivitas antioksidan (Susanti *et al.* 2015). Asap cair memiliki komponen utama yang terdiri dari asam, derivat fenol, dan karbonil, sehingga mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Pseudomonas fluorescence*, *Bacillus subtilis*, *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus*. Tembakau Madura mempunyai karakter yang spesifik, antara lain semi aromatis (Arsyadmunir *et al.* 2011), kadar nikotin sedang dan kadar gula tinggi (Siswanto 2004). Asap cair dari batang tembakau masih mengandung senyawa yang berbahaya seperti Nikotin dan Tar, sehingga perlu dilakukan pemurnian dengan cara distilasi untuk menghilangkan zat-zat yang bersifat karsinogenik. Kandungan utama asap cair dari limbah batang daun tembakau yaitu berupa senyawa keton, asam dan beberapa senyawa aromatik (Suhendi dan Suryo 2012).

Beberapa penelitian telah berhasil mengaplikasikan asap cair untuk pengasapan ikan lele (Yanti dan Rochima 2009), ikan bandeng (Swastawati *et al.* 2012), ikan pari, ikan rainbow trout (Kilinc and Cakh 2012), ikan tongkol (Hardianto dan Yunianta 2015), telur asin (Wibawanti *et al.* 2013), tahu (Purba *et al.* 2014), bakso (Arnim dan Marlida 2012), bakso daging sapi (Astaty 2013) dan dendeng sapi (Rahayu *et al.* 2012). Adapun faktor yang mempengaruhi efektifitas pengawetan menggunakan asap cair adalah konsentrasi dan lama perendaman. Menurut Pertiwi *et al.* (2015), penambahan konsentrasi asap cair berpengaruh terhadap sifat kimia daging, sedangkan perendaman daging pada waktu tertentu mampu menambah daya simpan, memberikan cita rasa, aroma serta berfungsi sebagai antimikroba, antioksidan, dan efektif menekan kerusakan asam lemak tak jenuh ditinjau dari segi kimia fisik produk.

Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) merupakan sejenis ikan air tawar yang populer dan disukai sebagai ikan konsumsi di Asia Tenggara dan Asia Selatan. Gurami termasuk salah satu dari 12 komoditas pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Saat ini tercatat ada lima wilayah penghasil gurami tersebar di Indonesia, yakni Jawa Barat (34,04%), Jawa Tengah (18,67%), Sumatera Barat (15,44%), Jawa Timur (14,98%), dan Nusa Tenggara Barat

(2,7%). Harga gurami yang relatif tinggi terutama disebabkan oleh permintaan pasar tinggi, sedangkan produksi masih rendah. Ikan gurami memiliki daging padat, tidak memiliki banyak duri, rasa enak dan gurih. Namun daging ikan mudah mengalami proses pembusukan setelah dipanen, sehingga beberapa pedagang menggunakan formalin sebagai pengawet ikan. Menurut Mahdi (2012), Penggunaan formalin dalam makanan memberikan pengaruh negatif bagi kesehatan tubuh, antara lain muntah, pusing, iritasi pada saluran pernafasan dan pencernaan, serta dapat menyebabkan kerusakan hati, ginjal, limfa, dan pankreas.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, maka rumusan masalah tersebut adalah:

- a. Bagaimana pengaruh konsentrasi asap cair batang tembakau terhadap karakteristik ikan gurami segar?
- b. Bagaimana pengaruh lama perendaman terhadap karakteristik ikan gurami segar?
- c. Bagaimana daya simpan ikan gurami segar yang diberikan perlakuan menggunakan asap cair batang tembakau?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi asap cair terhadap karakteristik ikan gurami segar
- b. Mengetahui pengaruh lama perendaman terhadap karakteristik ikan gurami segar
- c. Mengetahui daya simpan ikan gurami segar yang diberikan perlakuan menggunakan asap cair batang tembakau.