

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan jenis ikan pelagis yang hidup secara bergerombol dan perenang cepat (Isti'annah dan Maulana, 2020). Keberadaan ikan tongkol menyebar diseluruh perairan hangat Indo-Pasifik barat termasuk perairan laut Indonesia. Ikan tongkol adalah salah satu ikan yang banyak dicari oleh nelayan karena memiliki nilai jual yang tinggi dan pangsa pasar yang luas. Permintaan ikan tongkol yang terus meningkat Kementerian Kelautan dan Perikanan mencatat ekspor ikan tongkol (TCT) ke Tiongkok pada tahun 2023 mencapai 3.391 ton senilai 9,51 juta USD, nilai ini mengalami peningkatan volume sebesar 518,4% dengan nilai sebesar 657,67% dibandingkan tahun sebelumnya. Sehingga membuat ikan ini menjadi salah satu komoditas perikanan yang unggul (Yumni *et al.*, 2022). Tongkol merupakan jenis ikan dengan nilai transaksi paling tinggi nasional pada tahun lalu. Indonesia memproduksi ikan tongkol sebanyak produksinya mencapai 20.907 ton pada 2020. Nilai transaksinya mencapai Rp 457,34 miliar. Ikan tongkol berada di peringkat kedua dengan nilai produksi sebesar Rp 423,86 miliar. Ekspor ikan tongkol pada tahun 2023 banyak dilakukan ke Amerika Serikat, Jepang, Thailand, Arab Saudi, Uni Eropa, Australia, Vietnam, Inggris dan Filipina. Pemenuhan ekspor ikan tongkol harus didukung dengan kualitas ikan yang baik sehingga pada saat diterima oleh konsumen maka ikan tongkol masih memiliki kualitas dan mutu yang tinggi. Untuk menjaga kualitas ikan agar tetap baik, produsen dapat mengawetkan ikan tongkol secara alami (Alamsyah *et al.*, 2020).

Pulau Madura merupakan salah satu pulau yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Terdapat 4 Kabupaten yang ada di Pulau Madura di antaranya adalah Kabupaten Pamekasan, Kabupaten Sumenep, Kabupaten Sampang, dan Kabupaten Bangkalan. Pulau Madura adalah salah satu pulau yang mempunyai banyak potensi sumberdaya alam di bidang perikanan. Desa Pegagan merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Pamekasan yang mempunyai potensi sumberdaya hayati laut yang besar. Desa Pegagan terkenal sebagai kawasan sentra perikanan. Desa ini memiliki potensi ikan hasil tangkapan dan area petani rumput laut (Kutsiyah, 2020). Jenis ikan hasil tangkapan yang paling banyak diperoleh nelayan diantaranya ikan tongkol, ikan teri, dan ikan layang (Hadi *et al.*, 2020).

Masyarakat disekitar pesisir pantai Desa Pegagan menjadikan ikan tongkol sebagai salah satu target utama untuk setiap penangkapan. Ikan tongkol yang menjadi target utama tangkapan harusnya diiringi dengan upaya penanganan dan pengolahannya dikarenakan ikan merupakan sumber pangan yang mudah rusak. Salah satu pengolahan ikan tongkol di Desa Pegagan yaitu dengan mengawetkan ikan menggunakan beberapa teknik pengolahan. Teknik pengolahan yang dapat dilakukan pada ikan tongkol diantaranya pembekuan, pengasapan, penggaraman, pengeringan, dan pemindangan (Hidayat *et al*, 2020).

Pemindangan merupakan salah satu cara pengolahan dan pengawetan ikan yang banyak dilakukan oleh masyarakat untuk mencegah pembusukan. Pemindangan adalah salah satu cara pengolahan dan pengawetan ikan dengan cara mengukus ikan dalam suasana bergaram selama jangka waktu tertentu didalam wadah dan selanjutnya terjadi proses pengurangan kadar air sampai batas tertentu (Alyani *et al.*, 2016). Pengolahan ikan secara tradisional seperti pemindangan banyak digemari masyarakat, karena mempunyai rasa yang khas. Ikan tongkol adalah salah satu bahan baku pangan yang dapat diolah menjadi ikan pindang, karena ikan tongkol mempunyai kadar protein yang tinggi dan memiliki tekstur daging yang keras serta banyak disukai oleh masyarakat (Hidayat *et al*, 2020). Nadya *et al.*, (2022) menyatakan bahwa pada tahun 2013, rata-rata setiap orang di Indonesia mengkonsumsi sebanyak 35,21 kilogram ikan pindang dalam setahun. Pada tahun 2019 angka tersebut meningkat tajam menjadi 47,12 kilogram per kapita per tahun. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam konsumsi ikan pindang di Indonesia selama periode tersebut.

Handayani *et al.*, (2017) menjelaskan bahwa pemindangan ikan tongkol masih banyak dilakukan oleh masyarakat pesisir di Indonesia. Teknik dan metode pemindangan yang digunakan oleh masyarakat juga beragam. Namun masih banyak tempat produksi yang masih menggunakan teknik tradisional sebagai pilihan utama proses pemindangan ikan (Alyani *et al.*, 2016). Ikan pindang dijual ke konsumen dalam keadaan dibungkus daun pisang dan dilapisi kertas, sehingga lama simpan ikan pindang tidak bertahan lama. Jika tidak segera digunakan atau dikonsumsi, ikan pindang harus dipanaskan untuk menjaga umur simpan yang baik. Pengolahan ikan tongkol di Desa Pegagan masih sangat sederhana. Teknik produksi pemindangan yang dilakukan menggunakan teknik penggaraman dan pemanasan. Pemindangan ini dilakukan dengan cara merebus atau memanaskan ikan dalam suasana (kondisi) asin selama beberapa waktu dalam suatu wadah.

Hadi *et al.*, (2020) menyatakan bahwa hasil dari proses pengolahan dalam bentuk pemindangan ikan tongkol perlu dikemas agar melindungi produk pemindangan dari bahaya luar yang dapat menurunkan kualitas pindang tongkol.

Produk ikan pindang tongkol di Desa Pegagan pengemasan masih banyak yang menggunakan keranjang bambu yang dilihat dari segi keamanan kemasan ini tidak mampu mempertahankan mutu pindang ikan tongkol agar tetap baik terutama pada penyimpanan suhu ruang. Lama penyimpanan pemindangan ikan tongkol juga dapat mempengaruhi kualitas dari produk. Diperlukan upaya mengembangkan kemasan yang mampu mempertahankan mutu produk olahan tersebut. Perbedaan suhu penyimpanan juga menjadi faktor dalam penentu kualitas produk pemindangan ikan tongkol, hal ini berkaitan dengan lama simpan. Penyimpanan menggunakan kemasan vakum memiliki kemampuan untuk memperpanjang umur simpan pemindangan ikan tongkol yaitu pada suhu kamar (30-33°C) sampai dengan tujuh hari. Sedangkan apabila tidak menggunakan kemasan vakum umur simpan pindang ikan tongkol hanya bertahan kurang dari dua hari (Wally *et al.*, 2015).

Inovasi penggunaan kemasan dalam melindungi hasil produk pengolahan perikanan terus dilakukan. Salah satu penggunaan kemasan yang dinilai paling efektif dalam melindungi kualitas mutu pemindangan ikan tongkol adalah teknik pengemasan vakum. Pengemasan menggunakan teknik vakum sudah terkenal dan banyak digemari di kalangan masyarakat (Pandit dan Permatananda, 2022). Prinsip teknik pengemasan vakum yaitu dengan menghilangkan gas dan uap air sehingga akan mengurangi jumlah pertumbuhan bakteri dan menghambat terjadinya perubahan pada penampakan, bau dan rasa selama proses penyimpanan pada produk pemindangan ikan tongkol. Penggunaan kemasan vakum pada penelitian ini dilakukan karena belum adanya inovasi penggunaan kemasan vakum pada pengolahan pemindangan ikan tongkol di Desa Pegagan.

Salah satu upaya perbaikan yang mungkin dilakukan adalah penggunaan kemasan plastik tertutup untuk ikan pindang. Penggunaan kemasan yang masih tradisional jika dilihat dari segi keamanan kemasan ini tidak mampu mempertahankan mutu pindang ikan tongkol agar tetap baik terutama pada penyimpanan suhu ruang (Alyani *et al.*, 2016). Kemasan tradisional juga dapat menyebabkan pindang mudah terkontaminasi sehingga mempengaruhi kualitas dari produk. Di perlukan upaya memilih kemasan yang mampu mempertahankan

mutu produk olahan tersebut salah satunya dengan menggunakan inovasi kemasan vakum pada produk pindang ikan tongkol (Buchori *et al.*, 2018).

Penyimpanan menggunakan kemasan vakum memiliki kemampuan untuk memperpanjang umur simpan pemindangan ikan tongkol yaitu pada suhu kamar sampai dengan tujuh hari (Hastuti *et al.*, 2023). Sedangkan apabila tidak menggunakan kemasan vakum umur simpan pindang ikan tongkol hanya bertahan kurang dari dua hari (Wally *et al.*, 2015). Saat ini teknik pengemasan vakum merupakan teknik pengemasan yang sudah dikenal masyarakat (Pandit dan Permatananda., 2022). Produk pangan kemasan vakum tidak mengandung udara dan uap air sehingga mengurangi kuantitas dan pertumbuhan bakteri, menghambat perubahan bau, rasa dan penampilan selama penyimpanan (Pandit dan Permatananda., 2022). Namun masih banyak penelitian terdahulu yang belum membahas tentang pengemasan ikan tongkol yang baik, khususnya pada pengemasan vakum.

Penelitian tentang pengemasan dan pengolahan ikan tongkol dengan teknik pemindangan di Desa Pegagan belum pernah dilakukan. Kajian tentang mutu ikan pindang tongkol dengan penggunaan kemasan vakum dan umur simpan yang dihasilkan oleh UMKM desa Pegagan, Pademawu, Pamekasan masih perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik secara proksimat bahan baku pemindangan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) Hasil Produksi UMKM Desa Pegagan, Pademawu Pamekasan Madura ?
2. Bagaimana pengaruh kemasan vakum terhadap mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) secara fisika dan kimia selama penyimpanan dingin Hasil Produksi UMKM Desa Pegagan, Pademawu Pamekasan Madura?

1.3 Tujuan

1. Menganalisis karakteristik secara proksimat bahan baku pemindangan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di Desa Pegagan, Hasil Produksi UMKM Desa Pegagan, Pademawu Pamekasan Madura.
2. Menganalisis pengaruh kemasan vakum terhadap mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) secara hedonik dan kimia selama penyimpanan dingin Hasil Produksi UMKM Desa Pegagan, Pademawu Pamekasan Madura.

1.4. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dalam melakukan penelitian ini adalah yaitu dapat memberikan pandangan dan menjadi wadah informasi mengenai Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Hasil Produksi UMKM Desa Pegagan, Pademawu Pamekasan Madura. Diharapkan data penelitian ini juga bisa sebagai data (bahan) dukungan pertimbangan dalam kebijakan pengelolaan dan pemanfaatan kawasan estuari dan sebagai output penelitian akan menjadi kajian dan pustaka bagi peneliti yang ingin meneruskan atau yang ingin melakukan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan bidang pengelolaan dan pengemasan perikanan.