

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Wilayah termasuk dalam negara yang beriklim tropis dan kaya akan sumber daya alam akuatik seperti ikan, terumbu karang, rumput laut, udang dan berbagai macam sumber daya alam akuatik lainnya. Ikan mempunyai kandungan protein yang berkualitas tinggi dan rendah lemak. Kesehatan tubuh manusia harus didampingi oleh pemenuhan komposisi gizi, protein dan vitamin yang lengkap, salah satu sumber daya alam akuatik yang dapat memenuhi kebutuhan gizi manusia yaitu dari hasil perikanan. Komposisi gizi yang terkandung di dalam ikan dapat melengkapi kebutuhan gizi manusia seperti vitamin, protein, asam lemak terutama omega-3 dan mineral.

Pada umumnya, ikan memiliki peran penting sebagai penyumbang protein dan bernilai ekonomis tinggi di Indonesia, salah satunya yaitu ikan cakalang. Dikatakan sebagai salah satu komoditi bernilai ekonomis tinggi karena ikan dapat digunakan sebagai bahan baku berbagai jenis industri pengolahan seperti, ikan kaleng, abon ikan, ikan asin, dan ikan asap.

Menurut Galland *et al.* (2016), pada tahun 2014 Indonesia tercatat sebagai negara yang memiliki produksi ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) terbesar di dunia, yaitu 418.633 ton. Produksi ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) memiliki kontribusi signifikan terhadap perikanan Indonesia dan dunia. Ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) merupakan bahan pangan yang sifatnya mudah membusuk (*Perishable Food*) dalam waktu 8 jam, jika tidak mendapat penanganan yang khusus atau tidak dilakukannya sebuah proses pengolahan sejak penangkapan. Oleh karena itu, agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin perlu adanya penanganan yang tepat (Rabiatul, 2014). Jika ikan yang tersedia dalam jumlah yang banyak, tentunya tidak akan habis sekaligus dan apabila dibiarkan begitu saja, seiring berjalannya waktu akan mengakibatkan

penurunan mutu dan harga ikan sehingga perlu dilakukan sebuah pengawetan atau pengolahan (Rahardi *et al.* 2004).

Peran sebuah pengolahan seperti pengasapan menjadi sangat penting karena berpeluang dalam meningkatkan nilai tambah. Pengasapan merupakan suatu bentuk pengawetan yang secara umum sudah dikenal oleh masyarakat. Tahapan proses pengasapan diawali dengan persiapan bahan baku ikan cakalang mentah segar hingga pada proses pengasapan ikan cakalang yang menghasilkan perubahan pada ikan cakalang seperti perubahan warna, rasa, dan tekstur ikan. Pengasapan juga memiliki pengertian yaitu proses penyerapan senyawa kimia yang dihasilkan oleh asap kayu ke dalam daging ikan, pada umumnya, dalam pengolahan atau pengawetan ikan cakalang mentah menggunakan metode pengasapan panas dan pengasapan dingin. Perbedaan pengasapan panas dan pengasapan dingin selain perbedaan pada suhu juga pada proses pengasapannya, pada pengasapan panas ikan cakalang diletakkan pada posisi yang berdekatan dengan sumber asap, sedangkan pada pengasapan dingin posisi ikan cakalang diletakkan cukup jauh dengan sumber asap (Sulistijowati, 2011).

Salah satu daerah yang kaya akan sumber daya alam akuatik seperti ikan adalah Provinsi Sulawesi Utara lebih tepatnya di Desa Tambala Kampung Baru, Kabupaten Minahasa. Di Desa Tambala terdapat beberapa pelaku usaha yang melakukan usaha penjualan ikan cakalang fufu yang lokasinya berada di tepi jalan. Tempat usaha tersebut bisa dikatakan hanya tempat usaha yang sederhana, akan tetapi lokasinya merupakan lokasi yang strategis untuk melakukan usaha karena dengan mudah bisa dijangkau oleh masyarakat. Menurut data yang diberikan oleh responden sebagai pelaku usaha pada observasi awal, usaha penjualan cakalang fufu ini sudah ada sejak tahun 2012 sampai saat ini. Terdapat 4 pelaku usaha dari 15 pelaku usaha yang masih aktif dalam memproduksi ikan cakalang fufu. Kegiatan pengolahan ikan cakalang fufu tersebut merupakan mata pencaharian tetap untuk memenuhi akan kebutuhan ekonomi keluarga. Para pelaku usaha mulai membuka usaha tersebut pada pukul 08.00 pagi dan menutupnya ketika semua dagangan sudah laku terjual.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk meneliti di tempat ini karena tempat usaha tersebut jaraknya dekat dengan tempat tinggal

peneliti dan peneliti juga sering melewati tempat usaha tersebut dan melihat bahwa perkembangan dari usaha tersebut dari segi bangunan yang begitu-begitu saja padahal usaha tersebut sudah ada sejak lama dengan adanya permasalahan ini, sehingga penulis tertarik melakukan penelitian ditempat tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah menganalisis berapa besar nilai tambah pengolahan ikan cakalang fufu menggunakan metode pengasapan di Desa Tambala Kampung Baru Kabupaten Minahasa ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan ikan cakalang fufu menggunakan metode pengasapan di Desa Tambala Kampung Baru Kabupaten Minahasa.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun beberapa manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Memberikan informasi bagi pelaku usaha dan kepada pembaca mengenai besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan ikan cakalang fufu menggunakan metode pengasapan .
2. Sebagai bahan evaluasi dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan cakalang fufu bagi pelaku usaha.
3. Dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.

