



Pengolahan Ikan Kakap Asin dengan Metode Penggaraman Kering di Kampung Pasi Distrik Aimando

Processing of Salted Snapper with Dry Salting Method in Pasi Village, Aimando District

Desener Ongge¹, Yulianti Rumbiak²

^{1,2}Akademi Perikanan Kamasan Biak, Indonesia

Email: d.ongge@gmail.com

ABSTRAK

Penggaraman merupakan suatu cara pengolahan ikan dengan hasil produk berupa ikan asin. Cara ini telah umum dilakukan dengan tujuan agar ikan lebih awet atau tahan lama. Penggaraman adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam kemudian dikeringkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan dan mengetahui proses pengolahan ikan kakap asin, mengetahui nilai uji Sensori ikan kakap asin dan mengetahui nilai uji Kadar Air ikan kakap asin. Metode Praktik yang digunakan adalah eksperimen (percobaan) sedangkan data penunjang adalah mengumpulkan data dan informasi terkait proses dan hasil kemudian di kaji dan di bandingkan dengan standar SNI 8273:2016. Hasil yang diperoleh setelah melakukan Praktik pengolahan ikan kakap asin melalui lima tahapan yaitu pembersihan dan penyiangan ikan, penggaraman, penjemuran, pengujian sensori, dan pengujian kadar air ikan kakap asin, yakni produk ikan asin kering memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk ikan asin kering, yaitu diperoleh nilai uji sensori 8,0 (minimal 7,0 berdasarkan SNI 8273:2016) dan nilai uji kadar air 27,5 % (maksimal 40,0 % berdasarkan SNI 8273:2016).

ABSTRACT

Salting is a way of processing fish with the product in the form of salted fish. This method has generally been done with the aim of making fish more durable or long-lasting. Salting is a fish processing process by adding salt and then drying it. The purpose of this study was to conduct and determine the process of processing salted snapper, knowing the value of the Sensory test of salted snapper and knowing the value of the water content of salted snapper. The practical method used is an experiment (experimental) while the supporting data is to collect data and information related to the process and results, which are then

INFO ARTIKEL

Paper Type:
Research Article

Article History:
Received 17/11/2021
Revised 23/12/2021
Published 20/03/2022

Kata Kunci:

- Pengolahan
- Ikan Kakap
- Penggaraman

Key Words:

- *Processing*
- *Snapper Fish*
- *Salting*

reviewed and compared with the SNI 8273:2016 standard. The results obtained after carrying out the practice of processing salted snapper through five stages, namely cleaning and weeding fish, salting, drying, sensory testing, and testing the water content of salted snapper, namely dried salted fish products meet the quality and safety requirements of dried salted fish products, namely The sensory test value was 8.0 (minimum 7.0 based on SNI 8273:2016) and the water content test value was 27.5% (maximum 40.0% based on SNI 8273:2016).

PENDAHULUAN

Salah satu potensi perikanan kampung Pasi adalah ikan demersal dan pelagis. Jenis ikan ini telah dimanfaatkan oleh masyarakat, dimana sebagian nelayan melakukan penangkapan ikan demersal dan pelagis dengan menggunakan jaring insang (Gill Net), Pattiasina, et all (2021). Ikan kakap hasil tangkapan, umumnya langsung di jual ke pasar. Kegiatan penangkapan ikan di Pulau Pasi telah cukup lama dilakukan, tetapi masih belum banyak dikenal mengenai proses pembuatannya, terutama bagaimana prospeknya dilihat dari sudut pandang ekonomi.

Penggaraman merupakan suatu cara pengolahan ikan dengan hasil produk berupa ikan asin. Cara ini telah umum dilakukan dengan tujuan agar ikan lebih awet atau tahan lama. Penggaraman adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam sehingga mempunyai kandungan garam sangat tinggi (NaCl yang jenuh pada fase masih mengandung air) yang kemudian dikeringkan. Cara pengolahan tersebut telah lama dilakukan untuk beraneka ragam species ikan, (Budiman syarif, 2004).

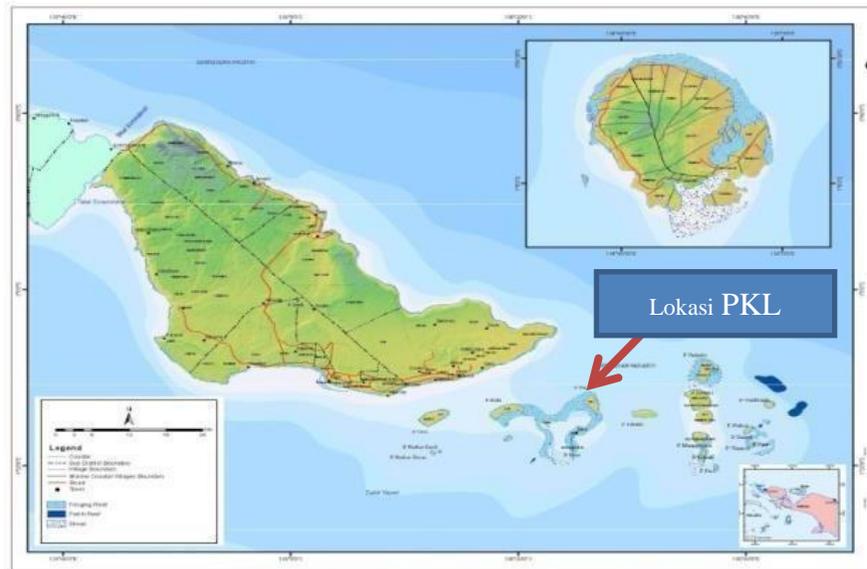
Salah satu species ikan sering dibuat menjadi ikan asin adalah ikan kakap. Ikan kakap (*Lutjanus analis*.) adalah ikan yang termasuk kedalam kelompok ikan yang merupakan salah satu sumberdaya perikanan paling melimpah di perairan Indonesia. Sumberdaya ini merupakan sumberdaya neritik, karena penyebarannya terutama adalah di perairan dekat pantai. Pada wilayah dimana terjadi proses penaikkan massa air.

Pembuatan ikan asin jenis kakap, telah cukup lama berlangsung, yang sampai sekarang masih dilakukan secara tradisional. Cara pengolahan ikan asin ini merupakan suatu cara yang relatif mudah untuk mengawetkan ikan hasil tangkapan. Hal ini terutama karena masih belum diketahui bagaimana sebetulnya kelayakan usaha dari penggaraman ikan kakap. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan selain ingin mengetahui proses pembuatan ikan asin kakap, juga untuk mengetahui bagaimana mutu dari ikan asin tersebut.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2020 dan bertempat di Kampung Pasi Distrik Aimando Kabupaten Biak Numfor.



Gambar 1. Peta Lokasi penelitian

Alat dan Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan ikan asin adalah ikan kakap, garam sebanyak 10-30 %, jeruk nipis 10 buah. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah pisau, parang, ember, baskom, timbangan, dan papan pemotong.

Prosedur Pengolahan Ikan Asin

Pembuatan ikan asin pada daerah ini merupakan industri skala rumah tangga. Berdasarkan data dari Bagian Lingkungan Hidup Kabupaten Biak Numfor (2000), di daerah Kampung Pasi nelayan pembuat ikan asin masih kurang/minim, sebagian masyarakat memilih untuk membawa hasil tangkapannya untuk dipasarkan.

Dalam pembuatan ikan asin, yang merupakan pekerjaan pokok adalah penggaraman dan pengeringan, meskipun demikian ada beberapa tahapan kegiatan yang sebetulnya dilakukan oleh nelayan Kampung Pasi, yaitu:

1. Pembersihan

Pada tahap ini, pembersihan yang dilakukan adalah pembersihan sisik dan insang ikan, pencucian dengan menggunakan air asin sampai bersih, Setelah bersih bahan baku ikan kakap tersebut dimasukan pada tempat yang disediakan yaitu berupa ember / loyang yang sudah disiapkan.

2. Penggaraman

Penggaraman atau pemberian garam dilakukan setelah tahap 1 selesai. Garam yang diberikan adalah garam murni yang biasanya kandungan NaCl nya tinggi (>90%). Perbandingan antara bahan baku garam dengan ikan kakap adalah 10:3, jadi untuk 300g ikan kakap dibutuhkan 300 g garam.

3. Penjemuran(Pengeringan)

Ikan kakap yang telah diproses dalam penggaraman, kemudian dicuci bersih dan langsung

dijemur di atas para-para. Tempat penjemuran bebas dari naungan dengan tujuan agar sinar matahari dapat digunakan seluruhnya. Para- para dibuat dari kayu buah, Para-para ini umumnya mempunyai panjang sekitar empat meter, lebar tiga meter dan tingginya sekitar duameter. Aktivitas penjemuran yang bertujuan untuk mengeringkan ikan ini harus dibarengi dengan proses pembalikan yang minimum dilakukan 2-3 kali setiap harinya. Sebelum ikan betul-betul kering, setiap sore ikan-ikan tersebut dimasukkan dalam tempat yang beratap dengan tujuan tidak tersiram air hujan. Lamanya penjemuran tergantung dari keadaan cuaca tetapi umumnya dibutuhkan waktu 3-5 hari. Untuk mengetahui apakah ikan kakap ini sudah betul-betul kering atau tidak, biasanya dipegang atau sedikit ditekan dengan jari tangan. Pengeringan yang dilakukan oleh nelayan kampung Pasi hanya dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari. Masalah utama dalam proses pengeringan ikan dengan cara penjemuran adalah sangat tergantung pada intensitas sinar matahari.

Prosedur Uji Sensori

Siapkan contoh / sampel yang akan diuji pada tempat yang telah tersedia dan score sheet yang akan digunakan oleh panelis. Kemudian panelis melakukan pengujian sesuai dengan nilai-nilai yang tertera dalam score sheet. Selanjutnya lakukan analisa menentukan nilai produk dengan rata-rata pada selang kepercayaan 95 % (Anonymous, 2005) sebagai berikut:

$$\text{Nilai rata-rata } (X) = \frac{\sum X_i}{n}$$

$$\text{Keragaman Nilai Mutu } S^2 = \frac{n \sum X_i (X_i - X)^2}{n}$$

$$\text{Simpangan baku } (s) = \sqrt{S^2}$$

$$\text{Estimasi interval rata-rata} = \{ X - (1,96 \cdot s / \sqrt{n}) \leq \mu \leq (X + 1,96 \cdot s / \sqrt{n}) \}$$

Dimana:

s = Simpangan baku nilai mutu

S² = Keragaman nilai mutu

1,96 = Koefisien standar deviasi pada taraf 95%

n = Banyaknya panelis

X = Nilai mutu rata-rata

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Lokasi

Kampung Pasi merupakan salah satu kampung Distrik Aimando dengan luas wilayah 3,5 km² yang terdiri dari 2 RT yakni RT I dan RT II. Kampung Pasi berada dalam wilayah Distrik Aimando Kabupaten Biak Numfor Profinsi Papua. Secara geografis kampung Pasi sebelah Utara berbatasan dengan selat kampung Mbromsi sebelah Timur berbatasan dengan selat kampung Yenmanaina, sebelah selatan berbatasan dengan kampung Samberpasi dan sebelah barat berbatasan dengan laut Pakreki.

Luas wilayah Kampung Pasi adalah 3,5 km² yang berada dalam kawasan Kepulauan Padaido Distrik Aimando Kabupaten Biak Numfor. Kampung Pasi terletak disebelah Timur pulau dengan jarak 36,8 mil laut atau 56 km dari kota Biak Numfor. Bentuk tofografi kampung Pasi relative datar yang didominasi oleh tanah berpasir dengan vegetasi peluang utama kelapa, hutan hujan tropis, dan populasi mangrove yang tumbuh di pantai bagian Selatan. Pattiasina, et all (2021).

Pengolahan Ikan Asin

Proses pembuatan ikan asin, yang merupakan pekerjaan pokok adalah penggaraman dan pengeringan, meskipun demikian ada beberapa tahapan kegiatan yang sebetulnya dilakukan oleh nelayan Kampung Pasi, yaitu:

- Pembersihan
Pada tahap ini, pembersihan yang dilakukan adalah pembersihan sisik dan insang ikan, pencucian dengan menggunakan air asin sampai bersih, Setelah bersih bahan baku ikan kakap tersebut dimasukan pada tempat yang disediakan yaitu berupa ember / loyang yang sudah disiapkan.
- Penggaraman
Penggaraman atau pemberian garam dilakukan setela tahap B selesai. Garam yang diberikan adalah garam murni yang biasanya kandungan NaCl nya tinggi (>90%). Perbandingan antara bahan baku ikan kakap dengan garam adalah 10 : 3, jadi untuk 1000 gram ikan, garam yang dibutuhkan sekitar tiga kwintal atau 300 gram garam.
- Penjemuran(Pengeringan)
Ikan kakap yang telah diproses dalam penggaraman, kemudian dicuci bersih dan langsung dijemur di atas para-para. Tempat penjemuran bebas dari naungan dengan tujuan agar sinar matahari dapat digunakan seluruhnya. Para-para dibuat dari kayubuah, Para-para ini umumnya mempunyai panjang sekitar 4 meter, lebar 3 meter dan tingginya sekitar 2 meter.

Aktivitas penjemuran yang bertujuan untuk mengeringkan ikan ini harus dibarengi dengan proses pembalikan yang minimum dilakukan 2-3 kali setiap harinya. Sebelum ikan betul-betul kering, setiap sore ikan-ikan tersebut dimasukkan dalam tempat yang beratap dengan tujuan tidak tersiram air hujan. Lamanya penjemuran tergantung dari keadaan cuaca tetapi umumnya dibutuhkan waktu 3-5 hari. Untuk mengetahui apakah ikan kakap ini

sudah betul-betul kering atau tidak, biasanya dipegang atau sedikit ditekan dengan jari tangan.

Pengeringan yang dilakukan oleh nelayan kampung Pasi hanya dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari. Masalah utama dalam proses pengeringan ikan dengan cara penjemuran sangat tergantung pada intensitas sinar matahari, Pengeringan dengan cara ini membutuhkan waktu yang lama pada musim hujan.

Uji Sensori

Pengujian yang digunakan pada sampel ikan kakap asin saat melakukan penelitian adalah uji Sensori.

Tabel 1. Perhitungan Uji Sensori

Panelis	Spesifikasi					Jumlah
	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur	Jamur	
A	9	9	9	9	9	9,0
B	9	9	9	9	9	9,0
C	6	8	6	8	9	7,4
D	9	9	6	9	9	8,4
E	8	8	9	8	9	8,4
F	6	8	6	8	9	7,4
JUMLAH						49,6
RATA-RATA						8,2

Sampel yang akan diuji pada tempat yang telah tersedia dan score sheet yang akan digunakan oleh panelis. Kemudian panelis melakukan pengujian sesuai dengan nilai-nilai yang tertera dalam score sheet. Selanjutnya lakukan analisa menentukan nilai produk dengan rata-rata pada selang kepercayaan 95 % (Anonimous, 2005).

Uji Kadar Air

Untuk memenuhi mutu ikan kakap asin maka dilakukan uji kimia, maka dilakukan uji kimia. Uji kimia merupakan cara pengujian yang menggunakan peralatan-peralatan yang tersedia di laboratorium. Maka untuk mengetahui mutu kimia ikan kakap asin maka dilakukan pengujian kadar air yang dilakukan di UPTD Pembinaan Mutu Hasil Perikanan Kabupaten Biak Numfor.

Tabel 2. Hasil Uji Kadar Air Ikan Asin

No	CONTOH/ PRODUK	BERAT CAWAN KOSONG (A g)	BERAT CAWAN KOSONG + CONTOH AWAL (B g)	BERAT CAWAN + CONTOH KERING (C g)
1.	Ikan Asin 1	59,51	61,51	60,98
2.	Ikan Asin 2	58,30	60,30	59,74

Tabel 3. Hasil Uji Sensori dan Uji Kadar Air

No	Parameter	Hasil Uji	SNI 8273:2016
1	Sensori	8,0	Minimal 7,0
2	Kadar Air	27,5 %	Maksimal 40,0 %

Berdasarkan tabel di atas bahwa hasil uji Sensori terhadap Ikan Kakap Asin yaitu 8,0 hal ini menunjukkan bahwa produk ikan kakap asin telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk berdasarkan SNI 8273:2016 dimana minimal 7,0. Dan juga berdasarkan tabel di atas bahwa hasil uji Kadar Air terhadap Ikan Kakap Asin yaitu 27,5 % hal ini menunjukkan bahwa kadar air produk ikan kakap asin telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk berdasarkan SNI 8273:2016 dimana maksimal 40,0 %.

KESIMPULAN

Teknik pengolahan Ikan kakap asin yang dilaksanakan menggunakan metode pengolahan tradisional dengan masih sederhananya peralatan dan metode yang digunakan. Produk ikan asin kering yang dihasilkan berdasarkan parameter uji sensori dan uji kadar air telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan ikan asin kering, yaitu diperoleh nilai uji sensori 8,0 (minimal 7,0 berdasarkan SNI 8273:2016) dan nilai uji kadar air 27,5 % (maksimal 40,0 % berdasarkan SNI 8273:2016).

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional, B. (2006). SNI 04-7182-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Muhammad Syarif Budiman, 2004. Teknik Penggaraman dan Pengeringan. Modul. https://mirror.unpad.ac.id/orari/pendidikan/materi-kejuruan/pertanian/teknologi-hasil-pertanian-dan-perikanan/teknik_penggaraman_dan_pengeringan.pdf
- Selfinus Pattiasina, Fatmawati Marasabessy dan Charolina Inggamer (2021). Pengoperasian Jaring Insang Dasar (Bottom Gill Net) Untuk Menangkap Ikan Demersal Di Perairan Kampung Pasi Distrik Padaido Kabupaten Biak Numfor. jurnal perikanan kamasan: Vol. 2 No. 2 (2021): Jurnal Perikanan Kamasan