

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia kaya akan berbagai jenis ikan, baik perairan tawar maupun perairan laut. Ikan-ikan pelagis termasuk jenis yang banyak diminati oleh masyarakat seperti ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Karena tingginya minat konsumen terhadap ikan tuna dan kandungan proteinnya yang tinggi, ikan ini sering digunakan sebagai bahan baku pengolahan ikan panggang (Setyastuti *et al.*, 2021). Protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, dan senyawa lainnya membentuk jaringan ikan. Kalsium, fosfor, dan sulfur merupakan unsur yang ditemukan dalam daging ikan yang paling anorganik. Asam amino, yang penting bagi metabolisme tubuh manusia, ditemukan dalam komponen protein tubuh ikan. Selain itu, tubuh ikan banyak mengandung lemak, terutama asam lemak omega-3 memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia dibandingkan dengan karbohidrat yang hanya memiliki sedikit kandungan (Swastawati, 2018).

Proses pemanggangan tradisional menggunakan ikan yang sebelumnya telah digarami, dibuang isi perut atau fillet ikan. Hasil pembakaran kayu akan menghasilkan asap yang akan memberikan rasa khas pada ikan. Proses pemanggangan tradisional meliputi proses pemilihan bahan mentah, pemisahan dan/atau pencucian, penggaraman, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan (Swastawati, 2018). Karakteristik Kualitas ikan asap mencerminkan produk yang penerimaannya dipengaruhi oleh penerimaan konsumen. Di Indonesia, pemanggangan ikan secara tradisional masih dilakukan tanpa mempertimbangkan kesehatan atau keamanan pangan. Pemanggangan secara tradisional juga sering kali berdampak buruk pada iklim dan menimbulkan kekhawatiran pembeli terkait campuran penyebab kanker dan pencemaran udara. Namun, permintaan konsumen terhadap produk olahan asap tetap tinggi. Pemanggangan perlu dipadukan dengan metode pengawetan lainnya, seperti menyimpan ikan pada suhu rendah, agar ikan dapat bertahan lama. Daya guna pemanggangan sebagai pengawet sangat terbatas (tergantung pada lama pemanggangan dan ketebalan daging panggang). Karena menggunakan senyawa seperti fenol, yang merupakan antioksidan dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme, ikan asap memiliki masa simpan

lebih lama karena mengandung lebih sedikit air. Pemanggangan juga memberikan variasi, tekstur, dan aroma yang khas.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Selama ini proses pemanggangan ikan tidak di tentukan berapa lama waktu terbaik agar kualitas ikan tetap terjaga, karena itu perlu di lakukan pengujian terhadap beda lama waktu pemanggangan agar mengetahui waktu terbaik pada proses pemanggangan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

### **1.3. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas pengolahan ikan panggang yang optimal terhadap kesukaan dan kadar air.

### **1.4. Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini untuk menemukan kualitas terbaik dari proses pemanggangan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan memvariasikan lama waktu pemanggangan.

