

## I. PENDAHULUAN

Ikan merupakan sumber protein hewani selain daging, susu dan telur. Kelebihan ikan adalah mudah dicerna, bermutu tinggi, kaya akan asam-asam amino esensial serta mendekati susunan protein yang terdapat di dalam tubuh manusia. Selain itu, ikan merupakan sumber vitamin, mineral, sumber asam lemak, asam lemak omega 3, terutama ikan laut yang dapat mencegah timbulnya penyakit jantung koroner.

Hasil perikanan merupakan komoditi yang cepat membusuk sehingga mutunya menjadi turun. Hal ini dapat diatasi dengan melakukan pengawetan dan pengolahan sehingga kegiatan enzim dan mikroorganisme dapat dihambat atau dihentikan. Dengan demikian dapat memperpanjang masa simpan, menambah rasa dan macam makanan. Usaha pengawetan dan pengolahan ikan menjadi ikan asin merupakan alternatif yang tepat untuk meningkatkan konsumsi dan permintaan produk.

Propinsi Riau mempunyai potensi perikanan yang besar dengan wilayah perairan laut dan perairan umum. Daerah penghasil ikan terbesar di Riau adalah Kabupaten Kepulauan Riau, Kabupaten Bengkalis, dan Kabupaten Inderagiri Hilir. Daerah penghasil ikan asin terutama Bagan Siapi-api, Tanjung Batu, Tanjung Pinang, Tanjung Balai Karimun, dan Tembilahan. Masyarakat masih menyukai ikan asin sebagai lauk pauk dan ikan asin termasuk salah satu dari sembilan bahan pokok di Indonesia.

Pengolahan ikan asin selalu diiringi dengan pengeringan dengan tujuan agar pertumbuhan mikroba dapat ditekan. Pengeringan ikan oleh nelayan pengolah dilakukan secara tradisional yaitu dengan penjemuran di bawah sinar matahari secara terbuka sehingga ikan mudah ternontaminasi dengan mikroba, debu, kotoran, dan serangga yang hinggap. Untuk menghindari hal itu, dapat dilakukan dengan menggunakan alat pengering rumah kaca yaitu ruangan yang tertutup oleh dinding, atap transparan dan sinar matahari dapat masuk kedalam.

Produk pangan yang disimpan tanpa pengemasan akan mudah terkontaminasi dengan udara yang dapat mempengaruhi produk seperti suhu, kelembaban, oksigen, dan kontaminasi dengan mikroba yang dapat menyebabkan penurunan mutu produk, dimana untuk memperkecil penurunan mutu dapat dilakukan pengemasan. Menurut Bacharow dan Griffin *dalam* Gunawan (1995), pengemasan vakum adalah pengemasan dengan gas hampa, tekanan dibawah 1 atmosfer dan dapat menambah daya simpan produk karena mikroba pembusuk pada umumnya bersifat aerob yaitu membutuhkan oksigen untuk hidupnya.

Biasanya nelayan memasarkan ikan asin dalam keadaan terbuka tanpa kemasan. Menurut beberapa pedagang ikan asin (2004), daya tahan ikan kembung asin kering mencapai 3-4 minggu. Hasil penelitian Hasan dan Leksono (1998), pengolahan ikan patin asin dengan kadar garam 20%, pengeringan secara mekanis tanpa dikemas dapat dipertahankan mutunya sampai hari ke-28. Selanjutnya Sukmiwati dan Yoswaty (2002), ikan patin asin yang diberi perlakuan perendaman hasil fermentasi kubis dan garam 20% serta pengeringan secara mekanis ternyata dapat memperpanjang masa simpan ikan asin yaitu sampai hari ke-40, ditolak panelis karena sudah ditumbuhi jamur. Syahrul (1982) menyatakan bahwa pengeringan ikan mujair (*Tilapia mossambica peter*) yang telah digarami dengan 20% garam selama 24 jam dengan alat pengering surya (rumah plastik) lebih baik daripada pengering di udara terbuka dengan para-para.

Menurut Winarno *et al* (1980), pendinginan dapat memperlambat kecepatan reaksi metabolisme dimana pada umumnya setiap penurunan suhu 8 °C, kecepatan reaksi akan berkurang menjadi setengahnya.

Alat pengering rumah kaca dan kemasan vakum telah lama dikenal tetapi aplikasinya dalam pengolahan dan kemasan vakum ikan asin belum banyak dilakukan dan diteliti.