

## I. PENDAHULUAN

Ikan Patin tergolong *Catfish* yang terdapat di perairan umum daerah Riau dan yang dibudidayakan berukuran panen 1000 – 1300 gram/ekor. Semenjak dikenalnya usaha budidaya ikan Patin (*Pangasius sutchi*) dengan areal keramba dan kolam pada tahun 1988 terus meningkat dengan pesat hingga saat ini.

Produksi ikan patin (*Pangasius sutchi*) berasal dari hasil produksi perairan umum, budidaya kolam dan budidaya keramba pada tahun 1999 mencapai 1.965,2 ton dan tahun 2003 mencapai 8.014,2 ton (Dinas Perikanan dan Kelautan Riau, 2004). Ikan patin adalah salah satu jenis ikan yang bernilai ekonomis penting karena dagingnya mempunyai cita rasa yang khas, digemari oleh sebagian besar masyarakat. Ikan patin di pasarkan ke Pekanbaru dan dijual sebagian besar dalam bentuk segar atau olahan berupa ikan asap dan ikan asin yang masih terbatas jumlahnya.

Di Riau, ikan asin sangat disukai masyarakat, produksi ikan asin lebih banyak berasal dari ikan perairan laut dari pada produksi ikan perairan umum (air tawar). Dinas Perikanan Propinsi Riau (1998) dalam Sukmiwati dan Yoswaty (2002), produksi ikan asin dari laut 67.573,3 ton sedangkan produksi ikan asin dari perairan umum 1.356,8 ton pada tahun 1997.

Walaupun produksinya rendah, ikan asin air tawar juga disukai oleh masyarakat. Produk ikan asin mempunyai posisi yang sangat penting dalam susunan menu makanan sehari-hari bagi sebagian masyarakat. Disamping itu ikan asin termasuk salah satu dari sembilan bahan pokok penting di Indonesia. Produksi ikan patin diperkirakan akan melimpah dimasa yang akan datang, maka usaha pengolahan ikan patin asin perlu digalakkan disamping pengolahan ikan patin asap.

Ikan patin (*Pangasius sutchi*) mengandung kadar lemak yang tinggi. Menurut Siregar (1995), komposisi kimia ikan patin yaitu protein 14–16%, lemak 6–13%, dan air 75–80%. Kandungan lemak semakin tinggi dengan semakin besarnya ukuran ikan.

Tingginya kadar lemak dapat menyebabkan ketengikan pada ikan karena terjadi proses oksidasi asam lemak tidak jenuh. Selain itu rasa, bau yang tidak enak dan juga dapat menurunkan nilai gizi karena kerusakan vitamin dan asam lemak esensial dalam lemak. Jamur yang tumbuh pada ikan dapat mengeluarkan enzim untuk menguraikan lemak menjadi asam lemak bebas dan gliserol. Asam lemak dioksidasi membentuk peroksida oleh enzim tersebut sehingga ikan berbau tengik.

Oksidasi ini dapat dihindari dengan penambahan anti oksidan pada ikan seperti tokoferol, asam sitrat, asam tartarat dan lain-lain. Tokoferol menunjukkan potensi yang besar sebagai anti oksidan dalam lemak hewan.

Di daerah tropis dimana suhu dan kelembaban yang tinggi, sangat cocok untuk pertumbuhan mikroba dan meningkatkan kecepatan perkembangan ketengikan oksidatif. Pemakaian yang lebih meluas dari agensia anti mikroba dan anti oksidan dapat dibenarkan di daerah tropis dari pada di daerah yang beriklim dingin.

Proses pengolahan ikan asin selalu diiringi dengan pengeringan, dengan tujuan pertumbuhan mikroba dapat ditekan. Pengeringan ikan secara tradisional oleh nelayan pengolah dengan penjemuran dibawah sinar matahari secara terbuka, sehingga ikan mudah terkontaminasi dengan mikroba, debu, kotoran dan serangga yang hinggap, untuk menghindari hal ini dapat dilakukan dengan alat pengering surya

(rumah kaca). Alat pengering surya (rumah kaca) merupakan ruang yang tertutup oleh dinding dan atap transparan sehingga matahari dapat masuk ke dalamnya.

Hasil wawancara penulis dengan beberapa pedagang ikan patin asin (2003) menyatakan ikan patin asin yang dioleh secara tradisional pada hari ke 15 mulai ditumbuhi jamur. Hasil penelitian Hasan dan Leksono (1998), pengolahan ikan patin asin dengan kadar garam 20% dan pengeringan secara mekanis ikan patin asin pada hari ke 28 ditumbuhi jamur dan sudah ditolak panelis. Selanjutnya hasil penelitian Sukmiwati dan Yoswaty (2002), ikan patin asin yang diberikan perlakuan perendaman dengan larutan hasil fermentasi kubis dan garam 20% serta pengeringan secara mekanis ternyata dapat memperpanjang masa simpan ikan asin yaitu pada hari ke 40 ditumbuhi jamur dan telah ditolak panelis.

Ikan patin mengandung kadar lemak yang cukup tinggi, karena itu mudah terjadi oksidasi asam lemak tak jenuh dengan oksigen yang mengakibatkan ketengikan. Untuk menghindari itu perlu diberikan anti oksidan antara lain tokoferol. Pemberian tokoferol disamping konsentrasi yang diperbolehkan haruslah dengan ukuran yang tepat untuk dapat memperpanjang masa simpan ikan. Pembuatan ikan asin dengan penambahan garam juga diikuti dengan pengeringan.

Ikan yang mengandung lemak tinggi sulit untuk dikeringkan sehingga jamur dan bakteri cepat berkembang. Pengeringan tradisional dengan menggunakan sinar matahari dan angin secara terbuka, tetapi masalahnya terdapat gangguan lalat, debu, kotoran dan lain-lain. Untuk menghindarinya dengan menggunakan alat pengering surya (rumah kaca) yang mempunyai keuntungan dengan kebersihan dan hygiene ikan asin lebih terjaga.

Udara yang panas di dalam alat ini diperangkap sehingga suhunya makin tinggi, lebih tinggi dari suhu udara di luar ruang. Suhu yang tinggi ini dimanfaatkan untuk mempercepat proses penguapan air dari ikan.

Tokoferol salah satu anti oksidan yang telah lama digunakan dalam bahan pangan tetapi aplikasinya dalam pengolahan ikan patin asin belum banyak dilakukan. Begitu juga dengan penggunaan alat pengering surya yang mudah dan murah belum banyak diteliti. Karena itu pada penelitian ini akan dilakukan pengolahan ikan patin asin dengan menggunakan alat pengering surya dan penambahan tokoferol untuk meningkatkan mutu ikan patin asin.