

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha peningkatan produksi perikanan terus dilakukan di Indonesia seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan makanan bergizi terutama ikan. Jenis ikan yang peluang penggunaannya cukup besar adalah ikan Tuna. Salah satu jenis ikan tuna yang banyak diproduksi adalah *skipjack tuna* (cakalang / *Katsuwonus pelamis*).

Produksi *skipjack* yang melimpah harus diimbangi dengan usaha penanganan, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan yang baik. Metode pembekuan adalah salah satu metode penanganan pasca panen yang dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan *skipjack*, serta dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. *Skipjack* dapat dibekukan dalam bentuk *whole round* (utuh), *fillet*, maupun *headless* (tanpa kepala). *Skipjack* yang tidak termasuk kualitas prima (kualitas 1) dapat diolah menjadi *fillet*. *Fillet skipjack* beku banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan steak atau ikan kaleng, baik untuk diekspor maupun untuk memenuhi permintaan dalam negeri.

Menurut Moeljanto (1992), *fillet* merupakan irisan daging ikan tanpa tulang, tanpa sisik dan kadang-kadang tanpa kulit. *Fillet* diperoleh dengan cara menyayat ikan utuh sepanjang tulang belakang dimulai dari kepala hingga mendekati bagian ekor dimana tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi badan dengan rongga perut tidak terpotong pada waktu penyayatan. *Fillet* dapat memperpanjang umur simpan ikan, karena bagian perut, insang, sisik, sirip, ekor ikan yang mengandung banyak bakteri telah dihilangkan.

Pada proses produksi *fillet skipjack* beku dilakukan beberapa tahapan proses yaitu penghilangan sisik, pencucian, *filleting*, penghilangan kulit, *trimming*, pembekuan, *glazing* dan pengemasan. Proses yang sering dilewatkan oleh produsen adalah *glazing*. Akan tetapi proses *glazing* ini sangat berguna selama penyimpanan beku.

Proses *glazing* dilakukan setelah proses pembekuan. Ikan yang telah beku dicelupkan ke dalam air dingin bersuhu kurang lebih 2°C selama 3-5 detik. Proses *glazing* bertujuan untuk melapisi produk dengan lapisan tipis es yang diharapkan dapat mencegah atau mengurangi proses oksidasi lemak, dehidrasi dan diskolorasi produk selama penyimpanan beku, serta memberikan kenampakan yang lebih menarik pada ikan beku (Hadiwiyoto, 1993).

1.2 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh proses *glazing* terhadap sifat organoleptik *fillet skipjack* (*Katsuwonus pelamis*) beku selama penyimpanan beku.