

**Parameter kualitas ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap menggunakan bahan pengasap yang berbeda**

[Quality traits of skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) smoked using different smoked resources]

Kobajashi T. Isamu<sup>1,✉</sup>, Hari Purnomo<sup>2</sup>, Sudarminto S. Yuwono<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK Universitas Halu Oleo

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

<sup>3</sup>Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya

✉ Jl. HAE Mokodompit Kampus Bumi Tridharma Anduonohu Kendari,

Sulawesi Tenggara 93232, Telp./Fax : 0401-3193782

Surel: kobajashi.tisamu@yahoo.com

Diterima: 12 Oktober 2012 ; Disetujui: 20 Januari 2013

**Abstrak**

Kualitas ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap menggunakan bahan pengasap yang berbeda telah diteliti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui parameter kualitas ikan cakalang (*K. pelamis*) asap menggunakan bahan pengasap yang berbeda. Pengasapan dilakukan menggunakan bahan pengasap tempurung kelapa (TKL), campuran tempurung kelapa dan tempurung kemiri (TKL+TKM) dan tempurung kemiri (TKM), dengan metode pengasapan secara langsung. Hasil analisis warna,  $a_w$ , dan kadar lemak, memperlihatkan tidak ada perbedaan nyata ( $P>0,05$ ) terhadap bahan pengasap, sedangkan parameter tekstur, kadar air, kadar protein, dan kadar abu, terdapat perbedaan nyata ( $P<0,05$ ). Begitupun dengan parameter sensoris (meliputi warna, rasa, tekstur, aroma) juga terdapat perbedaan nyata ( $P<0,05$ ). Sebanyak tujuh senyawa *polycyclic aromatic hydrocarbons* (PAHs) diidentifikasi, yaitu *Naphthalene*, *Acenaphthene*, *Phenentrene*, *Fluorantene*, *Pyrene*, *Benzo(a)pyrene*, dan *Perylene*, dimana yang terdeteksi jumlahnya hanya *Fluorantene* dengan kandungan sebesar 0,06 ppm; 0,05 ppm dan 0,23 ppm berturut-turut pada ikan cakalang asap TKL, TKL+TKM, dan TKM. Enam senyawa PAHs lainnya sama sekali tidak terdeteksi. Total asam lemak pada ikan cakalang asap TKL, TKL+TKM, dan TKM secara berurutan untuk SFA sebesar 59,790%, 50,659%, dan 75,472%, MUFA sebesar 37,612%, 47,221%, dan 21,262%, PUFA sebesar 2,595%, 2,072%, dan 3,268%.

Kata kunci: cakalang, bahan pengasap, parameter kualitas

**Abstract**

A study on skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) smoked using different smoke resources was carried out with the aims of the best smoke resources. Skipjack tuna were smoked using different smoked resources namely coconut shell, combination of coconut shell and candle nut shell and candle nut shell. It was found that smoke resources did not give any effect ( $P>0.05$ ) on colour and fat content, however it affected significantly ( $P<0.05$ ) on texture, moisture, protein and ash contents of end products. A significant affect ( $P<0.05$ ) was also showed on the organoleptic properties (taste, colour, texture and aroma). Polycyclic aromatic compounds: naphthalene, acenaphthene, phenentrene, fluorantene, pyrene, benzo(a)-pyrene, and perylene were identified using GC analysis method. The most abundant polycyclic aromatic compounds was fluorantene in samples smoked using coconut shell, combination of coconut shell and candle nut shell, and candle nut shell i.e. 0.06 ppm, 0.05 ppm and 0.23 ppm respectively. Whilst the fatty acids profile of smoked fish using smoke resource coconut shell, combination of coconut shell and candle nut shell, and candle nut shell were Saturated Fatty Acids (SFA) 59.79%, 50.66% and 75.47% respectively, Monounsaturated Fatty Acids (MFA) were 37.61%, 47.22%, and 21.26% respectively, while Polyunsaturated Fatty Acid (PUFA) were 2.60%, 2.07%, and 3.27% respectively. This study showed that smoking skipjack tuna with different smoke resources had a similar quality traits and PAH carcinogenic compound was not detected and organoleptically the one smoked with combination smoke resources were more preferable.

Keywords: Skipjack tuna, smoke resources, quality traits

**Pendahuluan**

Pengasapan bahan pangan khususnya ikan, merupakan salah satu dari banyaknya teknologi pengolahan tertua yang dilakukan selama bertahun-tahun secara tradisional. Pengasapan dapat

didefinisikan sebagai proses penetrasi senyawa volatil pada ikan yang dihasilkan dari pembakaran kayu (Palm Linda *et al.*, 2011), dimana tercatat dapat menghasilkan produk dengan rasa dan aro-