IKAN ASAP PINEKUHE

Hasil Olahan Nelayan Tradisional Khas Kabupaten Kepulauan Sangihe

Kabupaten Kepulauan Sangihe terletak di beranda terdepan paling utara Indonesia, berbatasan langsung dengan negara Filipina, bagian timur dengan laut Maluku dan Samudera Pasifik dan bagian barat berbatasan langsung dengan laut Sulawesi. Pada Sektor Perikanan, Kabupaten Kepulauan Sangihe salah satu Kabupaten Kepulauan yang ada di Sulawesi Utara memiliki sumberdaya ikan melimpah. Setiap tahun hasil produksi tangkapan sering meningkat baik hasil tangkapan ikan pelagis, maupun ikan demersal. Meningkatnya hasil tangkapan ikan, maka berbagai usaha masyarakat nelayan melakukan berbagai proses olahan dan menambah cita rasa lewat proses pengolahan antara lain pengasapan ikan, pembuatan ikan asin atau Kina Garang sebutan lokal, abon ikan, dabu-dabu ikan dan kerupuk ikan. Namun demikian, secara umum proses pengolahan yang dilakukan masih bersifat tradisional dan dalam skala rumah tangga serta hanya untuk memenuhi kebutuhan di pasar lokal.

Pengasapan ikan merupakan salah satu metode pengawetan dan pengolahan yang telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Sulawesi Utara termasuk di Daerah Kabupaten Kepulauan Sangihe. Banyak para masyarakat nelayan Kabupaten Kepulauan Sangihe ketika pasca panen tiba stok ikan melimpah, mereka akan memprosesnya sebagai produk olahan tradisional selain untuk memperpanjang masa simpannya. Salah satu olahan ikan asap khas Daerah Kabupaten Kepulauan Sangihe yang disebut dengan *Pinekuhe*. *Pinekuhe* merupakan sebutan lokal masyarakat nelayan Kabupaten Kepulauan Sangihe yang diolah secara tradisional dengan menggunakan metode pengasapan panas. Ikan asap *Pinekuhe* dengan bentuknya yang unik yang dibentuk dengan cara dilipat, ditekuk dan itulah menjadi ciri khas dari ikan tersebut, yang memiliki rasa dan aroma yang khas. Ikan asap *Pinekuhe* juga disebut ikan kodok karena bentuknya menyerupai kodok. Untuk membuat ikan asap *Pinekuhe* sebaiknya menggunakan ikan layang (*Decapterus sp*) karena ikan layang (*Decapterus sp*) ukurannya yang kecil dan memanjang sehingga mudah dalam proses pembentukan produk. Produk ini diolah dengan cara pengasapan tradisional dalam industri skala rumah tangga, dimana pelaku usaha ikan asap *Pinekuhe* ini kebanyakan adalah nelayan dan ibu rumah tangga, yang pemasarannya hanya ada di pasar tradisional di Kabupaten Kepulauan Sangihe. Selain bentuknya yang unik, *Pinekuhe* juga memiliki cita rasa yang khas serta mempunyai warna kulit yang mengkilap sehingga dapat menarik selera konsumen.

Hasil Olahan Nelayan Tradisional Khas Kabupaten Kepulauan Sangihe

Ely John Karimela, S. Pi, M. Si

Ely John Karimela, S. Pi, M. Si

IKAN ASAP PINEKUHE

Hasil Olahan Nelayan Tradisional
Khas Kabupaten Kepulauan Sangihe

**IKAN ASAP *PINEKUHE*
HASIL OLAHAN NELAYAN TRADISIONAL
KHAS KABUPATEN KEPULAUAN
SANGIHE**

ELY JOHN KARIMELA, S. Pi, M. Si

pena persada
CV. PENA PESRSADA

IKAN ASAP *PINEKUHE*
HASIL OLAHAN NELAYAN TRADISIONAL KHAS
KABUPATEN KEPULAUAN SANGIHE

Penulis :

Ely John Karimela, S. Pi, M. Si

ISBN :978-623-6688-55-7

Design Cover :

Retnani Nur Briliant

Layout :

Hasnah Aulia

Penerbit CV. Pena Persada

Redaksi :

Jl. Gerilya No. 292 Purwokerto Selatan, Kab. Banyumas Jawa
Tengah

Email : penerbit.penapersada@gmail.com

Website : penapersada.com

Phone : (0281) 7771388

Anggota IKAPI

All right reserved

Cetakan pertama : 2020

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang.
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan cara
apapun tanpa ijin penerbit

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan Syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas kasih dan cinta-Nya kepada kami sebagai penulis, sehingga kami diberikan kesempatan untuk dapat menyelesaikan buku tentang Ikan Asap *Pinekuhe* Hasil Olahan Nelayan Kabupaten Kepulauan Sangihe. Buku ini pada intinya membahas tentang produk lokal hasil olahan perikanan khas Kabupaten Kepulauan Sangihe yaitu ikan asap *Pinekuhe*. Buku ini juga dilengkapi dengan pembahasan garis-garis besar tentang ikan asap, mutu ikan asap, sanitasi dan hygiene tempat pengolahan ikan asap dan mikroba pada ikan asap. Buku ini sangat cocok buat Mahasiswa Perikanan, Dosen, Pengolah Ikan dan lebih khusus bagi masyarakat nelayan Kabupaten Kepulauan Sangihe untuk menambah wawasan lebih dalam lagi tentang ikan asap *Pinekuhe*, dikarenakan buku ini ditulis sesederhana mungkin agar mempermudah pembaca mengerti.

Pada kesempatan ini Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Direktur Politeknik Negeri Nusa Utara atas dukungan dan motivasinya dalam penyelesaian buku ini. Penulis menyadari bahwa buku ini belum sempurna untuk itu Saran, masukan dan Kritikan dalam penyempurnaan buku ini sangat diharapkan dari pembaca. Salam

Tahuna, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gambaran Umum Kabupaten Kepulauan Sangihe	1
BAB II	
A. Biologis Dan Komposisi Kimia Ikan Layang (Decapterus Russelii)	7
B. Pengasapan Ikan	12
BAB III	
A. Industri Pengasapan Ikan Asap Pinekuhe	21
B. Peralatan Dan Bahan.....	24
BAB IV	
A. Sanitasi Dan Higiene Pada Pengolahan Ikan Asap	43
B. Mikroba Pada Produk Ikan Asap.....	44
DAFTAR PUSTAKA	48
BIODATA PENULIS	51

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang gambaran umum dari Kabupaten Kepulauan Sangihe dan Potensi Sumberdaya ikan Kabupaten Kepulauan Sangihe.

A. Gambaran Umum Kabupaten Kepulauan Sangihe

Sebagai salah satu kabupaten kepulauan yang berbatasan dengan negara lain, Kabupaten Kepulauan Sangihe, Sulawesi Utara telah memiliki grand design pengembangan kelautan dan perikanan terintegrasi dalam rangka mendukung agenda prioritas yang tertuang dalam Nawa Cita, terutama yang berhubungan dengan memperkuat jati diri sebagai sebuah negara maritim. Kabupaten Kepulauan Sangihe memiliki wilayah dengan luas 11.863,58 km² yang terdiri dari luas laut 11.126,61 km² (93,79%) dan darat 736,97 km² (6,21%) (Balitbang-KP, 2015). Ibukota dari Kabupaten Kepulauan Sangihe adalah Tahuna. Kabupaten Kepulauan Sangihe terletak pada posisi yang berbatasan dengan Negara Filipina di bagian utara, sementara itu di bagian timurnya berhadapan dengan Laut Maluku dan Samudera Pasifik dan di bagian barat berhadapan dengan Laut Sulawesi. Kabupaten ini terletak pada posisi geografi antara 2° 4' 13" - 4° 44' 22" LU dan 125° 9' 28" - 125° 56' 57" BT. Dalam sektor kelautan dan perikanan, Kabupaten Kepulauan Sangihe memiliki potensi yang luar biasa karena wilayah lautnya merupakan salah satu fishing ground bagi komoditas perikanan (cakalang, tuna, marlin dll) di Indonesia. Posisinya yang cukup dekat dengan beberapa negara penting pengonsumsi ikan (seperti Jepang, Tiongkok, Korea, dan Taiwan) juga merupakan satu keunggulan komparatif yang menjadikan Kabupaten ini sangat strategis dan perlu diprioritaskan pembangunan sektor kelautan dan

perikanannya. Berdasarkan data 2013, jumlah penduduk Kabupaten Kepulauan Sangihe adalah 129.008 jiwa dengan tingkat kepadatan rerata 175 jiwa/km². Kecamatan Tabukan Utara merupakan wilayah dengan jumlah penduduk terbanyak (15,29%) sementara itu Tahuna sebagai ibukota kabupaten memiliki tingkat kepadatan penduduk tertinggi (672 jiwa/km²). Berdasarkan kelompok umurnya, sekitar 68,11% penduduk Kabupaten Kepulauan Sangihe berada dalam usia produktif.

Kabupaten Sangihe adalah salah satu Kabupaten pengimpor ikan - ikan pelagis seperti ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*), Tuna Sirip Kuning (Yellow Fin Tuna) (*Thunnus albacares*), ikan selar, maupun ikan Layang (*Decapterus russelii*). Banyak pengusaha Unit Pengolahan ikan yang ada di Kota Bitung membeli ikan hasil tangkapan nelayan Sangihe dan adapun juga ikan hasil nelayan Sangihe ini dijual di Negara Filipina secara Ilegal dengan alasan bahwa harganya lebih diatas dibandingkan dijual di Bitung.

Daerah Sangihe banyak hasil tangkapan dari berbagai jenis ikan yang sering ditangkap, dijual segar maupun dijual olahan seperti ikan asap, dan ikan asin. Keanekaragaman produk olahan adalah berbagai jenis olahan yang dihasilkan dari kegiatan produksi baik dari budidaya maupun penangkapan sehingga produk tersebut memiliki daya guna dan nilai tambah dalam pemanfaatanya memberikan respon kepada konsumen.

Indonesia kaya akan berbagai jenis produk tradisional yang biasanya memiliki kekhasan atau keunikan dari segi bentuk, bau dan rasa. Produk tradisional dari suatu daerah sulit untuk ditemukan di daerah lain, kecuali untuk produk tertentu yang sudah dikenal secara luas, seperti ikan asin, ikan asap dan kerupuk ikan. Kadang - kadang untuk produk yang sama dikenal dengan nama berbeda di daerah lain, seperti ikan asap dikenal dengan nama ikan sale di Sumatera Selatan, ikan asar

di Maluku dan ikan fufu di Sulawesi Utara (*Lihat Tabel 1*). Walaupun demikian, selama ini ikan olahan tradisional masih mempunyai citra buruk di mata konsumen, karena rendahnya mutu dan nilai nutrisi, tidak konsistennya sifat fungsional, serta tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen.

Tabel 1. Beberapa Nama Lokal Ikan Asap Khas Daerah di Indonesia

Nama Daerah	Nama Lokal
Sulawesi Selatan	Ikan asap <i>Kayu</i>
Maluku	Ikan asap <i>Asar</i>
Jawa Tengah	Ikan asap <i>Pe</i>
Sumatera Selatan	Ikan asap <i>Salai</i>
Manado/ Gorontalo	Ikan asap <i>Fufu</i>
Sangihe	Ikan asap <i>Tinapa / Pinekuhe</i>

Sumber : Karimela *et al.* 2017

Potensi sumberdaya perikanan Kabupaten Kepulauan Sangihe tiap tahun meningkat. Dilihat dari data Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kepulauan Sangihe pada Tabel 2 hasil produksi olahan ikan asap tahun 2013 yaitu 788,40 ton, pada Tabel 3 hasil produksi olahan ikan asap tahun 2014 yaitu 946,08 ton dan sedangkan untuk Tabel 4 tahun 2015 produksi olahan ikan asap adalah 729,00 ton. Produksi olahan hasil perikanan tahun 2013, 2014 dan 2015 nilai produksi olahan ikan paling tinggi adalah Pengasapan yang berkisar antara 729 – 946 ton/tahun.

Tabel.2 Produksi Olahan Hasil Perikanan Tahun 2013

Produksi	Pengolah	Hari (Kg/Hari)	Minggu (3X/minggu)	Bulan (4minggu)	Tahun (9bulan)	Ton
Produksi ikan asin (Non Kemasan)	215	6.450,00	19.350,00	77.400,00	696.600,00	696,60
Produksi ikan asin (Kemasan)		64,50	193,50	774,00	6.966,00	6,97
Produksi Sirip Hiu	195	195,00	585,00	2.340,00	21.060,00	21,06
Produksi Ikan Asap	146	7.300,00	21.900,00	87.600,00	788.400,00	788,40

Sumber : DKP Kab. Sangihe

Data produksi ikan asap pada tahun 2013 lebih tinggi dibandingkan dengan produksi ikan asin (kemasan dan non kemasan) dan produksi sirip hiu.

Tabel.3 Produksi Olahan Hasil Perikanan Tahun 2014

Produksi	Pengolah	Hari (Kg/Hari)	Minggu (3X/minggu)	Bulan (4minggu)	Tahun (9bulan)	Ton
Produksi ikan asin (Non Kemasan)	215	10.750,00	32.250,00	129.000,00	1.161.000,00	1.161,00
Produksi ikan asin (Kemasan)		107,50	322,50	1.290,00	11.610,00	11,61
Produksi Sirip Hiu	195	195,00	585,00	2.340,00	21.060,00	21,06
Produksi Ikan Asap	146	8.760,00	26.280,00	105.120,00	946.080,00	946,08

Sumber : DKP Kab. Sangihe

Begitu juga tabel 3 yang memperlihatkan bahwa data produksi ikan asap pada tahun 2014 lebih tinggi dibandingkan

dengan produksi ikan asin (kemasan dan non kemasan) dan produksi sirip hiu.

Tabel.4 Produksi Olahan Hasil Perikanan Tahun 2015

Produksi	Pengolah	Hari (Kg/Hari)	Minggu (3X/minggu)	Bulan (4minggu)	Tahun (9bulan)	Ton
Produksi ikan asin (Non Kemasan)	300	18.000,00	54.000,00	216.000,00	1.944.000,00	1.944,00
Produksi ikan asin (Kemasan)		180,00	540,00	2.160,00	19.440,00	19,44
Produksi Sirip Hiu	195	195,00	585,00	2.340,00	21.060,00	21,06
Produksi Ikan Asap	135	6.750,00	20.250,00	82.000,00	729.000,00	729,00

Sumber : DKP Kab. Sangihe

Pada tabel 4 kita bisa lihat bahwa hasil produksi ikan asap pada tahun 2015 turun menjadi 729,00 ton dibandingkan hasil produksi ikan asap tahun 2013-2014. Akan tetapi produksi ikan asap pada tahun 2015 masih lebih tinggi dari berbagai hasil produksi olahan lainnya.

Dilihat data diatas bahwa hasil produksi olahan perikanan di dominasi dengan produk ikan asap. Pengasapan ikan merupakan salah satu metode pengawetan dan pengolahan yang telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Sulawesi Utara termasuk di daerah Sangihe. Pengasapan ikan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan ikan. Selain itu ikan asap juga memiliki rasa yang ke asap asapan dan serta berwarna keemasan. Menurut Adawyah (2007), pengasapan merupakan cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia alami dari hasil pembakaran bahan bakar alami,

sedangkan menurut Prasetyo, *et al* (2015), pengasapan ikan merupakan salah satu metode pengolahan ikan yang mengkombinasikan proses penggaraman, pemanasan dan pelekatan komponen kimiawi asap. Pengasapan ikan ditujukan untuk pengawetan senyawa asap tersebut menempel pada ikan dan terlarut dalam lapisan air yang ada di permukaan tubuh ikan, sehingga terbentuk aroma dan rasa yang khas pada produk dan warnanya menjadi keemasan atau kecoklatan. Selanjutnya Muchtadi dan Sugiyono, 2013 menyatakan bahwa pengolahan tradisional disini meliputi pengolahan dan pengawetan dengan cara penggaraman, fermentasi, pengeringan, perebusan, pengasapan atau kombinasi dari cara-cara tersebut.

Banyak para nelayan Sangihe ketika pasca panen tiba stok ikan melimpah, mereka akan memprosesnya sebagai produk olahan tradisional selain untuk memperpanjang masa simpannya. Dapat dikatakan bahwa masyarakat Kabupaten Sangihe sangat dominan membuat atau memproses ikan olahan menjadi ikan asap salah satunya ikan asap *Pinekuhe*.

Salah satu pengolahan ikan asap khas daerah Sangihe yang disebut dengan *Pinekuhe* yang dibuat dari ikan layang *Decapterus* sp. yang bertujuan memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai ekonomis dan memenuhi pola konsumsi masyarakat yang cenderung menggunakan produk siap pakai.