

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan salah satu sektor industri yang relatif baru namun memiliki potensi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi dengan cepat. Sektor ini tidak hanya menciptakan banyak peluang kerja, meningkatkan pendapatan, dan memperbaiki taraf hidup masyarakat, tetapi juga merangsang aktivitas di sektor-sektor produksi lain dalam negara yang menerima wisatawan. Kegiatan pariwisata melibatkan penyelenggaraan layanan wisata, penyediaan atau pengembangan objek serta daya tarik wisata, serta pengelolaan sarana pariwisata dan usaha-usaha terkait lainnya di bidang ini (Undang-Undang No. 9 Tahun 1990: Kepariwisataan). Pariwisata sendiri merupakan salah satu sektor yang memberikan manfaat sebagai penyokong terbesar devisa negara, pemerintah terus berupaya untuk mengembangkan sektor pariwisata dengan mengacu pada ketentuan TAP MPR No. IV/MPR/1978, yang menekankan pentingnya peningkatan dan perluasan pariwisata. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan devisa negara, memperluas kesempatan kerja, serta memperkenalkan dan melestarikan kebudayaan.

Melakukan perjalanan wisata dapat menjadi sarana untuk mempelajari budaya baru, menikmati keindahan objek pariwisata yang dikunjungi dan memberikan kepuasan tersendiri bagi masyarakat, sehingga pariwisata telah menjadi bagian dari gaya hidup di zaman sekarang.

Objek pariwisata di Indonesia tersebar dari ujung barat hingga timur, mencakup berbagai wilayah lautan dan daratan. Potensi pariwisata yang luas ini dapat menjadi pendorong bagi perekonomian negara serta berkontribusi dalam menciptakan lebih banyak lapangan pekerjaan, yang dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran. Hal ini mampu mengoptimalkan pengelolaan sumber daya manusia dan sumber daya alam yang dimiliki dengan memperhatikan sektor pariwisata tersebut. Seluruh objek wisata di Indonesia masing-masing memiliki

daya tarik yang khas seperti keindahan alam yang disuguhkan, namun selain keindahan tersebut ada salah satu hal yang sangat penting yaitu daya tarik kuliner. Dalam perkembangannya, media sosial ikut berperan besar memasarkan suatu bisnis wisata kepada wisatawan dengan jangkauan yang luas. Konten menarik terkait bisnis kuliner yang ditampilkan di media sosial dapat mempengaruhi perspektif dan keputusan masyarakat serta mempengaruhi kebiasaan makan panelis. Ketika seseorang melihat banyak orang lain menikmati makanan tertentu, panelis cenderung tertarik untuk mencoba hal yang sama.

Wisatawan sering mencari dan mencoba kuliner khas dari tempat yang dikunjungi, sehingga daya tarik kuliner dapat menjadi pertimbangan penting untuk menarik perhatian wisatawan agar mengunjungi tempat tersebut. Dalam dunia pariwisata, hal ini disebut dengan *gastro-tourism*, yaitu kunjungan wisata dimotivasi oleh ketertarikan wisatawan untuk mendapatkan pengalaman mencicipi makanan dan minuman yang dapat memberi kesan spesial dalam hidup panelis (Wolf 2002 dalam Abdul Karim et al 2010). Lokasi wisata dapat berfungsi sebagai kendaraan atau penghubung antara wisatawan dan penyedia kuliner khas untuk mendapatkan pengalaman kuliner. Sehingga setiap lokasi wisata tentunya memiliki daya tarik kuliner yang khas dan berbeda-beda, khususnya lokasi wisata di daerah pesisir yang kulinernya dominan menggunakan berbagai macam jenis seafood atau ikan sebagai bahan utama.

Salah satu lokasi wisata pesisir yang daya tarik kulinernya menggunakan ikan sebagai bahan utama adalah Kabupaten Majene, Sulawesi Barat. Daerah ini dikenal dengan sebutan Wisata Kuliner Tuing-Tuing karena pelaku usaha wisata menjual berbagai macam kuliner ikan tuing-tuing yang ditawarkan kepada pengunjung. Ikan tuing-tuing atau yang dikenal dengan ikan terbang adalah salah satu jenis ikan dalam famili Exocoetidae (Suwarso et al., 2008). Ikan terbang tergolong sebagai spesies ikan dengan persebaran yang cukup luas di dunia (Hutomo et al., dalam Nur et al., 2022). Ikan terbang termasuk ikan pelagis yang tersebar luas di perairan tropis dengan kondisi perairan yang tidak keruh dan berlumpur, seperti di daerah Sulawesi dan Maluku (Harahap, 2005). Ikan ini menjadi salah satu unggulan komoditi ikan

asin di Kabupaten Majene, Sulawesi Barat karena merupakan salah satu daerah persebaran ikan terbang dengan potensi yang sangat besar di Indonesia. Masyarakat Majene menyebut ikan terbang dengan sebutan ikan tuing-tuing, karena ikan ini berenang dengan cara melompat-lompat di laut sehingga terdengar seperti suara “tuing-tuing”. Nur et al., (2022) menjelaskan bahwa pada perairan Majene, terdapat banyak jenis ikan terbang seperti *Cheilopogon spilopterus* dan *Hirundichthys oxycephalus*. Tetapi yang sangat banyak ditemukan ialah jenis *Hirundichthys oxycephalus*, ada sekitar 407 ekor ikan tersebut yang tertangkap dengan jaring insang di Kabupaten Majene saat dilakukan penelitian terhadap keragaman jenis ikan terbang di perairan Kabupaten Majene.

Ikan tuing-tuing memiliki kandungan protein yang tinggi dengan tekstur daging yang lunak dan berserat. Di sisi komersil, ikan ini dipasarkan dan dikonsumsi masyarakat Majene sebagai lauk pauk harian secara domestik. Oleh karena itu, olahannya cukup sederhana dan menggunakan cara tradisional yaitu diasapi atau digarami, dan dikonsumsi bersama Jepa yaitu menu pengganti nasi berbahan dasar ubi dan singkong. Semua jenis ikan, termasuk ikan tuing-tuing, memiliki kelemahan yaitu rentan terhadap kerusakan dan tidak dapat disimpan dalam jangka waktu lama pada suhu ruangan. Oleh karena itu, diperlukan proses pengolahan tambahan untuk memperpanjang masa simpannya (Nurjani et al., 2009). Menurut Afrianto dan Liviawaty (1989), kekurangan tersebut dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan dan tidak jarang menimbulkan kerugian besar, terutama saat produksi ikan melimpah.

Karena pengolahannya yang tradisional, daya konsumsi masyarakat rendah dan kurang menarik perhatian wisatawan serta masyarakat luar, ikan tuing-tuing ini sangat jarang ditemukan di restoran manapun dan hanya dapat ditemukan di daerah tertentu saja salah satunya daerah Somba, Kabupaten Majene. Sehingga masyarakat belum terlalu mengenalinya, dan ekspor ikan tuing-tuing masih kurang.

Proses pengasapan dalam pengolahan ikan tuing-tuing menurut masyarakat Majene dianggap belum terlalu efektif, karena hanya memiliki daya simpan sekitar 2-3 hari di suhu ruang. Untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan tuing-tuing, maka

perlu dilakukan pengolahan yang tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memperpanjang daya simpannya. Berdasarkan observasi peneliti, salah satu hasil olahan ikan yang dapat dikembangkan dan mempunyai prospek pemasaran yang cukup besar, serta telah dikenali dan disukai banyak masyarakat khususnya masyarakat Sulawesi Barat ialah olahan abon ikan. Menurut Ismail dan Putra (2017), abon ikan merupakan olahan daging ikan yang dicincang atau ditumbuk dan dikeringkan dengan cara dioseng atau diperas menggunakan alat pemeras abon, lalu ditambahkan bumbu-bumbu tertentu. Abon mengandung protein sekitar 20%, serta lemak dan karbohidrat masing-masing mencapai 20%, dengan kadar air yang rendah, yaitu kurang dari 10% (Mamuaja C. F. dan Aida, 2014). Karena kandungan tersebut, abon dikategorikan sebagai makanan kering dengan umur simpan yang cukup lama, dan dapat bertahan disimpan hingga enam bulan (Fachruddin, 1997).

Di daerah Sulawesi Barat, banyak masyarakat yang menjadikan abon ikan berbahan ikan tuna dan ikan marlin sebagai produk UMKM, dan masyarakat senang mengonsumsi abon ikan sebagai pengganti lauk pauk. Abon ikan sangat praktis dan memudahkan ibu rumah tangga serta pekerja yang memiliki jadwal padat serta tidak memiliki banyak waktu untuk menyiapkan makanan. Kepraktisan abon ikan ini memungkinkan mereka untuk tetap menikmati makanan bergizi tanpa harus menghabiskan banyak waktu dalam proses persiapannya Anwar et al., (2018) menyatakan bahwa abon ikan mengandung gizi yang tinggi, dan tahan lama sehingga mudah untuk dibawa bepergian. Nessa et al., (1977), juga menjelaskan bahwa musim ikan tuing-tuing di Selat Makassar khususnya Kabupaten Majene, terjadi antara bulan April hingga September. Karena ketersediaannya yang terbatas dan musiman, abon ikan tuing-tuing ini menjadi olahan alternatif bagi masyarakat. Sehingga masyarakat bisa mengonsumsi olahan ikan tuing-tuing kapanpun tanpa harus menunggu musimnya tiba. Akan tetapi, ikan tuing-tuing memiliki banyak duri halus sehingga membutuhkan proses pengolahan yang lebih lama serta membutuhkan ketelitian dibandingkan dengan mengolah ikan tuna dan ikan marlin. Semakin inovatifnya dunia kuliner, saat ini ada beberapa masyarakat yang juga memproduksi abon ikan roa asap, yang tentunya karakteristik tekstur, aroma, rasa, dan warna yang dimiliki tidak jauh berbeda dengan abon ikan tuing-tuing asap yang

dibuat peneliti. Karena jarak antara produsen ikan tuing-tuing dan tempat dilakukan penelitian cukup jauh, peneliti menggunakan ikan tuing-tuing asap sebagai bahan baku utama, untuk menghindari potensi kerusakan bahan saat dilakukan pengiriman dari daerah Majene ke Makassar.

Memahami beberapa fakta sebelumnya, membentuk asumsi bahwa menjadikan ikan tuing-tuing sebagai abon, dapat menambah masa pengawetan hasil produk ikan tuing-tuing, selain menambah variasi lauk pauk abon ikan. Dengan menambah keragaman olahan ikan tuing-tuing yang dilakukan peneliti akan memberikan dampak positif karena dapat dimanfaatkan dengan baik dan tentunya akan meningkatkan nilai ekonomis ikan tuing-tuing itu sendiri Berdasarkan latar belakang yang dijabarkan, maka peneliti akan melakukan penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Ikan Tuing-Tuing (*Hirundichthys oxycephalus*) Sebagai Produk Abon”**.

#### **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pembuatan abon menggunakan daging ikan tuing-tuing asap?
2. Bagaimana daya terima dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap karakteristik akhir berupa tekstur, rasa, aroma serta warna dari abon ikan tuing-tuing asap?

#### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui cara pembuatan abon menggunakan daging ikan tuing-tuing asap.
2. Untuk mengetahui daya terima dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap karakteristik akhir berupa tekstur, rasa, aroma serta warna dari abon ikan tuing-tuing asap.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan nilai ekonomis dan menjadikan ikan tuing-tuing sebagai lauk pauk instant yang tahan lama, serta menambah ragam olahan abon ikan.

2. Menambah wawasan masyarakat dalam pengembangan olahan ikan tuing-tuing, dan dapat diekspor serta dikonsumsi secara global guna memperkenalkan produk khas daerah Sulawesi Barat kepada khayalak luar.
3. Dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Majene jika diekspor ke berbagai daerah Sulawesi Barat, dan menjadi Oleh-Oleh Khas Sulawesi Barat sebagai ciri unik dari daerah tersebut.
4. Untuk peneliti, dapat meningkatkan pengetahuan, kreatifitas, dan pengalaman terkait proses pembuatan abon ikan tuing-tuing.
5. Untuk umum, yaitu dapat menjadi bahan bacaan atau referensi bagi pembaca, khususnya di bidang kuliner.