

## IKAN ASAP “KATAPAI” SEBAGAI KULINER KHAS WILAYAH PESISIR KABUPATEN BUTON UTARA

### “KATAPAI” SMOKED FISH AS A TYPICAL DELICACY IN THE COASTAL AREA OF NORTH BUTON REGENCY

Febriana Muchtar

Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia  
febrianamuchtar9@uho.ac.id

#### Abstrak

Ikan sebagai pangan hewani sumber protein berkualitas termasuk kelompok pangan yang bersifat mudah rusak. Pengawetan dan pengolahan dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan, baik pada ikan segar maupun produk olahan perikanan. Potensi pangan wilayah pesisir khususnya pangan hasil laut dapat menjadi kuliner khas yang menjadi identitas pangan tempat asal produk pangan. Tujuan penelitian ini untuk memberikan gambaran ikan asap yang menjadi kuliner khas di wilayah pesisir Kabupaten Buton Utara. Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif dengan metode survey. Hasil yang diperoleh akan dibahas secara naratif untuk mendeskripsikan hasil penelitian yang diperoleh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk ikan asap atau disebut dengan bahasa lokal ‘katapai’ menjadi salah satu kuliner khas Buton Utara yang dibuat dengan bahan baku ikan tuna dan ikan cakalang. Dijual sesaat setelah proses pengasapan dan dikonsumsi dengan sambal tomat dan olahan dari beras yang dikenal dengan nama *buras*. Ikan asap tuna atau cakalang menjadi kuliner khas Buton Utara yang diolah di wilayah pesisir Buton Utara. Perlu dilakukan inovasi untuk pengembangan produk ikan asap baik dalam proses pengasapan, penyajian maupun kemasan sehingga dapat memperpanjang masa simpan ikan asap.

**Kata Kunci:** Ikan Asap, Kuliner, Wilayah Pesisir.

#### Abstract

*Fish is a high-quality protein animal food source. Unfortunately, fish is perishable that it requires certain preservation and processing methods to prevent spoilage in both fresh fish and processed fishery products. Coastal food resources, particularly seafood, can become culinary specialties that become the icon of their place of origin. This research presents an overview of smoked fish as a typical culinary specialty in the coastal area of North Buton Regency. In this descriptive research, survey was performed to gain data to be narratively presented. The results of this research show that local smoked fish products called "katapai," are a unique culinary delight of North Buton. Katapai is smoked tuna and skipjack sold immediately after the smoking process. People usually enjoy the food with tomato sauce and processed rice called buras. Innovation in smoking techniques, presentation, and packaging are necessary for the development of katapai production in order to extend its shelf life.*

**Keywords:** Coastal Area, Culinary, Smoked Fish.

#### PENDAHULUAN

Ikan termasuk pangan dengan kandungan zat gizi makro seperti protein dan lemak dalam bentuk omega-3 dan omega-6 serta zat gizi mikro baik vitamin maupun mineral. Berbagai kandungan zat gizi ikan bermanfaat untuk kesehatan sehingga dibutuhkan baik anak-anak maupun orang dewasa. Selain mengandung berbagai zat gizi, ikan mengandung kadar air yang cukup tinggi sehingga menyebabkan ikan mudah mengalami kerusakan jika tidak diberikan perlakuan seperti pengolahan dan pengawetan.

Hasil perikanan laut merupakan pangan hewani sumber protein berkualitas, asam lemak khususnya omega-3 dan omega-6 serta beberapa mineral penting yang dibutuhkan tubuh (Usman et al., 2023). Ikan sebagai pangan hewani menyediakan sumber protein alami untuk sekitar 950 juta penduduk dunia. Protein ikan tersusun dari asam amino

penting yaitu sekitar 8 jenis asam amino esensial, dimana protein ikan dianggap lebih unggul dibandingkan protein hewani yang berasal dari daging, ayam, susu dan telur (Hussain et al., 2024). Ikan mengandung sekitar 20-30% protein berkualitas karena tersusun dari asam amino esensial yang dibutuhkan untuk kesehatan tubuh seperti metionin, lisin dan histidin (Rahma et al., 2024). Lemak ikan merupakan asam lemak tidak jenuh rantai panjang khususnya EPA (*eicosapentaenoic acid*) dan DHA (*docosahexanoic acid*) yang bermanfaat untuk mencegah penyakit jantung dan kardiovaskular serta menjaga kesehatan mental anak-anak. Kandungan vitamin ikan berupa vitamin A, D serta vitamin B. Untuk mineral terdiri dari kalsium, zat besi, Seng, selenium, Iodium, Fosfor serta Kalium (Ali et al., 2022).

Buton Utara termasuk salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Tenggara yang memiliki wilayah pesisir. Sebagai wilayah pesisir maka potensi perikanan sangat mendukung kehidupan masyarakat Buton Utara. Menurut Arsyad dkk bahwa salah satu wilayah yang memiliki potensi kekayaan maritim yang besar adalah Buton Utara yang termasuk bagian wilayah di kepulauan Buton (Arsyad et al., 2023) Selanjutnya Agustina dkk menyatakan bahwa kehidupan masyarakat di Buton Utara, selain petani mata pencarian lainnya adalah sebagai nelayan yang kehidupannya bergantung dari hasil laut berupa ikan, udang, kepiting serta hasil-hasil laut lainnya (Laksananny et al., 2020).

Desa Malalanda merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Buton Utara, tepatnya berada di Kecamatan Kulisusu. Desa Malalanda termasuk wilayah pesisir yang berbatasan langsung dengan laut Banda. Letak geografis tersebut menjadikan Desa Malalanda sebagai salah satu wilayah dengan potensi tangkapan hasil perikanan khususnya ikan tuna (*Thunnus* sp) dan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Potensi perikanan di Desa Malalanda menjadikan wilayah tersebut sebagai salah satu sentra pengasapan ikan sekaligus sebagai area wisata yang menyajikan ikan tuna asap dan cakalang asap.

Sektor penting yang mendukung perekonomian di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara adalah sektor perikanan, potensi sumberdaya alam di Desa Malalanda adalah hasil perikanan, khususnya ikan tuna dan cakalang yang diolah menjadi ikan asap. Ikan asap dihasilkan melalui pengasapan tradisional pada skala rumah tangga dan umumnya untuk memenuhi kebutuhan konsumen lokal (Muchtar et al., 2020).

Ikan tuna dan cakalang memiliki sifat seperti hasil perikanan lainnya yaitu sangat mudah mengalami kerusakan, terlebih tanpa penanganan pasca tangkap yang tepat. Sifat ikan yang mudah rusak memerlukan penanganan agar dapat memperpanjang masa simpan, khususnya saat hasil tangkapan melimpah. Berbagai metode pengawetan dan pengolahan, baik dengan metode modern maupun tradisional. Beberapa metode pengawetan yang dapat dilakukan, misalnya pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengalengan serta pengasapan. Selain pengeringan menggunakan sinar matahari langsung, metode pengawetan yang banyak dilakukan oleh masyarakat nelayan adalah pengasapan ikan. Pada masyarakat pesisir, pengasapan ikan masih banyak dilakukan dengan cara tradisional dan menggunakan peralatan sederhana.

Ikan merupakan pangan hewani yang mengandung protein dan banyak dikonsumsi masyarakat, selain karena mudah diperoleh juga harga ikan cukup terjangkau. Ikan sebagai pangan hewani bersifat mudah mengalami kerusakan dan penurunan kualitas sehingga pengolahan dan pengawetan ikan perlu dilakukan dengan cepat, tepat dan benar agar mutu ikan tetap terjaga sampai ke konsumen. Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan ikan, sedangkan pengolahan bertujuan untuk menambah nilai (*value added*) ikan serta diversifikasi produk hasil perikanan (Nurfitriyani et al., 2024).

Desa Malalanda sebagai salah satu wilayah pesisir di Kabupaten Buton Utara, memanfaatkan potensi sumberdaya laut melalui produk ikan asap dengan metode pengasapan tradisional. Ikan asap yang dikenal dengan bahasa lokal *katapai* telah menjadi salah satu pangan lokal khas dari Buton Utara. Ikan asap yang dihasilkan memiliki rasa

khas ikan segar karena menggunakan bahan baku yang baru ditangkap oleh nelayan setempat. Uraian pada pendahuluan mengemukakan bahwa penelitian ini dilakukan untuk memberi gambaran ikan asap *katapai* sebagai kuliner khas Buton Utara.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian menggunakan metode deskriptif observasional dengan melakukan pengamatan di lapangan. Selanjutnya, data hasil penelitian akan digambarkan melalui penjelasan dalam bentuk narasi. Penelitian dilakukan di Sentra Pengasapan dan penjualan ikan asap *katapai* tepatnya di Desa Malalanda sebagai salah satu wilayah pesisir di Kabupaten Buton Utara. dimana hasil penelitian yang diperoleh akan dijelaskan dalam bentuk narasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Lokasi Penelitian**

Desa Malalanda adalah salah satu desa yang berada di wilayah pesisir dengan pemandangan indah pantai Bone. Berdasarkan wilayah administratif, Desa Malalanda termasuk wilayah Kecamatan Kulisusu, tepatnya berada sekitar 12 Km di sebelah Selatan Kota Ereke. Adapun batas-batas wilayah Desa Malalanda adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Lemo
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Bonnelipu
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Laut Banda
- Sebelah Barat berbatasan dengan Teluk Kulisusu (BKKBN, 2023).

### **Ikan Asap *Katapai***

Pengawetan ikan dilakukan untuk mempertahankan kualitas ikan sehingga ikan memiliki daya simpan yang lebih lama. Pengasapan termasuk salah satu metode pengawetan ikan yang telah lama dilakukan. Umumnya masyarakat pedesaan khususnya di wilayah pesisir melakukan pengasapan secara tradisional dengan peralatan yang sederhana. Demikian pula di Desa Malalanda, sebagai sentra pengasapan ikan, umumnya pengasapan dilakukan secara tradisional menggunakan peralatan sederhana dan metodenya diperoleh secara turun-temurun. Pengasapan dilakukan dalam bilik yang berbentuk rumah tempat tungku pengasapan diletakkan. Setiap pengrajin ikan asap *katapai* memiliki bilik pengasapan untuk menghasilkan ikan asap *katapai*. Pengasapan ikan menggunakan metode pengasapan panas dengan meletakkan ikan langsung di atas sumber panas. Pengasapan ikan tidak membutuhkan waktu yang lama, sekitar 1-2 jam ikan asap *katapai* sudah dapat disajikan dan dinikmati oleh konsumen.

Metode pengasapan ikan yang banyak dilakukan adalah dengan pengasapan panas. Metode ini dilakukan dengan cara ikan diletakkan pada jarak yang dekat dengan sumber panas yang menghasilkan asap. Suhu pengasapan yang digunakan sekitar 70°C–100°C dengan waktu pengasapan kurang lebih 2-4 jam. Akibat suhu pengasapan maka enzim pada tubuh ikan menjadi inaktif dan ikan dapat lebih tahan lama (Wahab et al., 2019). Terdapat 3 metode pengasapan, yaitu pengasapan panas, dingin dan pengasapan menggunakan bahan asap cari. Di Indonesia, pengasapan umumnya menggunakan pengasapan panas, adapaun metode pengasapan dingin belum banyak digunakan. Pengasapan panas dilakukan secara tradisional dengan tempratur yang cukup tinggi disertai lama pemanasan yang tidak lama. Pengasapan menggunakan rumah asap yang terdapat tungku yang digunakan sebagai alat pengasapan (Litaay et al., 2022). Pengasapan ikan untuk menghasilkan ikan asap *katapai* dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.



**Gambar 1.** Pengasapan Ikan  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pengawetan ikan dapat dilakukan dengan metode pengasapan yang menggunakan komponen asap yang bersifat sebagai pengawet. Selama proses pengasapan, panas yang dihasilkan dapat mematangkan ikan sehingga dapat langsung dikonsumsi tanpa perlakuan lainnya. Komponen asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu sebagai sumber panas akan membentuk aroma dan menimbulkan rasa spesifik pada ikan asap (Hadi et al., 2022). Pengasapan termasuk metode pengawetan ikan tradisional selain pengeringan dan penggaraman. Melalui proses pengasapan maka stabilitas penyimpanan ikan dapat ditingkatkan (Linus-Chibuezeh et al., 2022).



**Gambar 2.** Ikan Asap *Katapai*  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Ikan asap *katapai* yang dihasilkan dari wilayah pesisir Buton Utara merupakan kuliner khas yang selalu dinikmati baik oleh warga lokal maupun pendatang yang melakukan perjalanan ke Buton Utara. Ikan asap *katapai* dikonsumsi dengan nasi santan yang dibungkus daun pisang atau yang disebut dengan *buras* atau dapat juga dikonsumsi dengan makanan khas kepulauan yang terbuat dari ubi kaya yang dikenal dengan nama *Kasoami*. Penyajian ikan asap *katapai* sesaat setelah proses pengasapan selesai diletakan di atas meja penjualan yang berdampingan dengan beberapa jenis bahan makanan lainnya, termasuk bahan untuk membuat sambal untuk dinikmati bersama dengan ikan asap *katapai*.

Dengan potensi sumberdaya alam pesisir, maka ikan asap *katapai* dapat dikembangkan menjadi salah satu pangan identitas daerah Buton Utara. Bahan baku ikan

asap katapai dengan mudah diperoleh, umumnya berupa jenis ikan tuna dan ikan cakalang. Secara umum hampir semua jenis ikan dapat diawetkan dengan pengasapan. Letak Desa Malalanda yang berbatasan dengan laut Banda sehingga bahan baku pembuatan ikan asap *katapai* mudah diperoleh. Syakib dkk., menyatakan bahwa penyebaran ikan cakalang di Indonesia terdapat di beberapa wilayah, salah satunya di perairan Indonesia Timur, tepatnya di Laut Banda dan beberapa tempat lainnya (Syakib & Handani, 2023). Selain ikan cakalang Laut Banda juga terdapat banyak ikan Tuna (Oetama & Permatahati, 2023). Komoditas ikan Tuna banyak terdapat pada perairan Laut Banda, khususnya ikan tuna madidahing (Hehanussa et al., 2022).

Ikan asap *katapai* yang dihasilkan terutama untuk memenuhi kebutuhan konsumen lokal dan hanya bertahan hingga kurang lebih 2-3 hari. Daya tahan ikan asap sangat dipengaruhi oleh proses pengasapan, sehingga ikan asap *katapai* memerlukan pengembangan inovasi proses pengasapan serta penggunaan kemasan sehingga dapat lebih menarik. Menurut Sri dkk., bahwa sejak zaman dahulu proses pengasapan ikan dilakukan dengan sederhana dan secara tradisional. Ikan asap yang dihasilkan dengan metode tradisional hanya dapat bertahan sekitar 3 hari (Wahyuni et al., 2023).

## KESIMPULAN

Ikan asap *Katapai* merupakan kuliner khas Buton Utara yang dihasilkan dengan metode pengasapan tradisional menggunakan bahan baku ikan tuna dan ikan cakalang segar. Sentra pengasapan ikan terdapat di wilayah pesisir yaitu Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. Perlu dilakukan inovasi dan pengembangan ikan asap *katapai* baik melalui proses pengasapan maupun pengembangan kemasan ikan asap *katapai*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A., Wei, S., Ali, A., Khan, I., Sun, Q., Xia, Q., Wang, Z., Han, Z., Liu, Y., & Liu, S. (2022). Research progress on nutritional value, preservation and processing of fish—A review. *Foods*, 11(22), 3669.
- Arsyad, M., Andisiri, L. O. A. R. S., Ramadhan, S., & Aulia, W. I. R. (2023). KONSEP TATA BANGUNAN DAN LINGKUNGAN PESISIR BERBASIS INDUSTRI DAN PARIWISATA Studi Kasus: Desa Langere Kabupaten Buton Utara. *Vitruvian :Jurnal Arsitektur, Bangunan Dan Lingkungan*, 12(3), 219. <https://doi.org/10.22441/vitruvian.2023.v12i3.001>
- Hadi, A., Khazanah, W., Andriani, A., & Husna, H. (2022). Pengaruh berbagai sumber pengasapan terhadap kadar protein, mikrobiologis dan organoleptik ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asap. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 7(2), 179–186.
- Hehanussa, K. G., Tuhumury, J., Hutubessy, B. G., & Pailin, J. B. (2022). Upaya menjaga kesinambungan perikanan tuna madidihang di desa tulehu, kabupaten maluku tengah. *BALOB: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 80–86.
- Hussain, S. M., Bano, A. A., Ali, S., Rizwan, M., Adrees, M., Zahoor, A. F., Sarker, P. K., Hussain, M., Arsalan, M. Z.-H., & Yong, J. W. H. (2024). Substitution of fishmeal: Highlights of potential plant protein sources for aquaculture sustainability. *Heliyon*.
- Laksananny, S. A., Poedjirahajoe, E., Purwanto, R. H., & Hermawan, M. T. T. (2020). Analisis Vegetasi Hutan Mangrove di Kabupaten Buton Utara (Studi Kasus di Kecamatan Kulisusu Barat, Kabupaten Buton Utara, Sulawesi Tenggara). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 18(3), 515–521.
- Linus-Chibuezeh, A., Ndife, J., Adindu-Linus, C., & Nwodo, C. (2022). Nutritional Assessment Of Smoked Dried Fish Pre-Treated With Natural Spices. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 5(2), 63–70.

- Litaay, C., Jaya, I., Trilaksani, W., Setiawan, W., & Deswati, R. (2022). Pengaruh perbedaan suhu dan lama pengasapan terhadap kadar air, lemak dan garam ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asap. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 14(2), 179–190.
- Muchtar, F., Bahar, H., & Lestari, H. (2020). Pemanfaatan Protein Hewani Melalui Pengolahan Nugget Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *Abdi Masyarakat*, 2(1).
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin: The Calculation of Moisture Content, Yield and Organoleptic Tests on Salted Fish. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 45–55.
- Oetama, D., & Permatahati, Y. I. (2023). Tingkat Pemanfaatan Ikan Tuna Mata Besar (*Thunnus obesus*) yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari. *JSIPi (JURNAL SAINS DAN INOVASI PERIKANAN) (JOURNAL OF FISHERY SCIENCE AND INNOVATION)*, 7(1), 88–98.
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142.
- Syakib, M., & Handiani, D. N. (2023). Identifikasi Zona Penangkapan Ikan Cakalang di Indonesia Timur Berdasarkan Data Satelit di Tahun 2022. *Prosiding FTSP Series*, 1097–1102.
- Usman, N. F., Pagalla, D. B., Jannah, M., & Nurhayati, N. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Ikan Laut sebagai Sumber Pangan Kaya Nutrisi di Desa Bilungala, Kecamatan Bonepantai, Kabupaten Bone Bolango. *Damhil: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 30–36.
- Wahab, I., Kore, J., & Nur, R. M. (2019). Perbandingan proses pengasapan ikan cakalang menggunakan alat konvensional dan lemari pengasapan di Desa Daruba Pantai Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 14(2).
- Wahyuni, S., Umiyati, S., Ratnawati, S., Agustin, T. I., & Siswanto, D. (2023). Pelatihan Pengasapan Ikan dengan Pengawet Alami dan Permodalan Syariah di Desa Penatarsewu Kecamatan Tanggulangin Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Abdidas*, 4(2), 148–161.