

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar dengan luas wilayah laut yang dapat dikelola sebesar 5,8 juta km², sektor maritim (kelautan) menjadi sektor yang strategis bagi Indonesia. Secara potensi, perikanan Indonesia adalah yang terbesar di dunia, baik perikanan tangkap maupun perikanan budidaya. Salah satu hasil perikanan tangkap adalah ikan malong.

Ikan malong (*Muraenesox cinerus*) merupakan salah satu jenis ikan demersal yang hidup hingga kedalaman 100 m di muara-muara. malong merupakan nama lokal untuk menyebut ikan *Muraenesox cinerus*, yang terdapat di wilayah Kalimantan Barat, Riau, Kepulauan Riau, Bangka Belitung hingga kepulauan Natuna, sedangkan di daerah lain dikenal dengan nama ikan remang atau cunang. Ikan malong tersebar di perairan Malaysia, Indonesia, Filipina hingga ke perairan Jepang. Ikan Malong di Indonesia tersebar mulai dari perairan Sumatera hingga Sulawesi (Genisa, 1999). Tubuh ikan Malong berbentuk bulat memanjang, memiliki jumlah daging yang relatif banyak dibandingkan ikan dengan bentuk *compressed* (pipih), sehingga dagingnya dapat dimanfaatkan (*edible portions*) sebagai bahan baku untuk memuat produk olahan. Sebagai bahan baku, kualitas ikan malong harus teraga. Salah satu cara yang efektif untuk menjaga kualitas ikan adalah dengan pembekuan

Pembekuan pada prinsipnya adalah menurunkan suhu ikan sehingga kerja enzim yang berada pada tubuh ikan akan terhambat dan aktivitas mikroorganisme mengalami penurunan, sehingga pemecahan komponen-komponen biokimia yang ada pada daging ikan terhambat. Proses pembekuan ikan mengubah kandungan air yang terdapat pada bagian tubuh ikan menjadi es. Keadaan ikan saat beku dapat menghentikan aktivitas bakteri dan enzim sehingga ketahanan serta keawetan ikan beku lebih baik dibandingkan dengan ikan yang hanya didinginkan dengan es (Sofiaty dan Deto, 2020).

Pembekuan merupakan proses pengolahan ikan malong untuk menghasilkan produk ikan Malong berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Menurut Murniyati dan Sunarman (2006) pembekuan adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Pembekuan ikan dapat dilakukan dengan beberapa metode yaitu Menurut Ronnie, (2023) proses pembekuan ikan dilakukan dengan beberapa metode yaitu Pembekuan udara (*air blast freezing*), Kontak (*contact freezing*), Cair (*immersion freezing*), dan Radiasi (*irradiation freezing*).

PT. Kencana Laut Nusantara merupakan salah satu perusahaan perikanan yang mengolah produk hasil perikanan. Perusahaan ini bergerak dalam bidang ekspor hasil laut dalam bentuk beku seperti cumi, sotong, ikan tenggiri utuh, steak tenggiri, ikan malong, ikan ekor kuning, cumi potong, cumi kupas, udang, udang kipas, ikan pari, dan ikan bawal. Produk utama hasil pembekuan dengan mutu dan kualitas yang baik diekspor ke negara-negara Asia seperti China, Malaysia, Korea, Singapore, Vietnam, Thailand, dan Hong Kong, sedangkan kualitas dibawah ekspor didistribukan di pasar lokal. Untuk itu dilakukan praktek kerja akhir untuk mempelajari proses pembekuan ikan malong di PT. Kencana Laut Nusantara.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembekuan ikan malong dengan metode *contact plate freezing*.
2. Mengetahui permasalahan yang dihadapi dalam pembekuan ikan malong

1.3. Manfaat

Manfaat dari praktek tugas akhir ini adalah untuk memperluas wawasan, dan meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya proses pembekuan ikan malong serta dapat diterapkan secara mandiri.

