

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perikanan merupakan sumber pendapatan bagi berjuta-juta nelayan, petani ikan, pengolahan ikan, dan pedagang ikan. Setiap tahun perikanan juga menyumbang dolar-dolar Amerika dalam bentuk devisa serta membuka peluang-peluang kerja dalam memberikan sumbangsih mereka dalam pembangunan nasional. Oleh karena itu, masyarakat Indonesia membangun sebuah perusahaan industri yang bergerak di bidang perikanan. Salah satu contohnya perusahaan pengolahan ikan ekor kuning. Produksi perikanan mencakup semua aspek dari hasil penangkapan/budidaya ikan yang dapat ditangkap/dipanen dari sumber perikanan alami maupun budidaya perikanan secara individu di suatu rumah tangga. Dalam manajemen perikanan, produksi perikanan merupakan interaksi antara upaya penangkapan dan sumber daya perikanan mulai dari input, faktor produksi hingga output (Maulida & Nasir 2018),

Ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) termasuk ke dalam famili golongan Caesionidae, merupakan jenis ikan yang hidup di perairan karang. Memiliki karakteristik berbadan *compressed*. Berwarna kuning pada bagian atas sirip ekor dan bagian belakang. Bagian bawah dan perut putih atau kemerah-merahan (merah muda). Sirip dada, sirip perut, dan sirip anal, berwarna putih hingga merah muda (Pratiwi 2017)

Ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) adalah salah satu jenis ikan konsumsi yang memiliki nilai ekonomis penting, merupakan penghuni terumbu karang yang dieksploitasi secara komersil (Zamani et al., 2011). Ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) merupakan salah satu komoditas perikanan tangkap di wilayah perairan provinsi bangka belitung (Sari et al., 2019)

Jenis pemanfaatan dari ikan ekor kuning yaitu fillet ikan ekor kuning beku. Fillet memiliki beberapa keuntungan sebagai bahan baku olahan antara lain bebas dari tulang, duri, dan sisik, selain itu fillet juga dapat disimpan lebih lama (Putri et al., 2014).

Fillet ikan adalah salah satu teknologi pengolahan hasil perikanan yang dapat

memberi nilai tambah. Hal ini disebabkan pasar internasional yang lebih memilih produk dalam bentuk fillet daripada utuh (*whole*) untuk proses lebih lanjut dengan menjaga standar pengolahan, diantaranya menjaga kesegaran mutu ikan dengan cara pembekuan dan penyimpanan beku. Fillet ikan sebagai suatu produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, penyayatan, dengan atau tanpa pembuangan kulit, perapihan, pencucian, dengan atau tanpa pembekuan, pengepakan dan penyimpanan segar atau beku. Bentuk fillet ikan terbagi dalam dua jenis yaitu fillet ikan dengan kulit (*skin on*) dan fillet ikan tanpa kulit (*skin less*) (Jumarni, 2016).

Pendinginan ikan merupakan metode umum yang sering digunakan untuk memperlambat kemunduran mutu dan memperpanjang umur simpan ikan dengan mendinginkan ikan sampai sekitar 0°C umur simpan ikan dapat diperpanjang 7-14 hari sejak ikan mati (tergantung jenis ikan, cara penanganan dan keadaan pendinginannya), Proses pendinginan berguna untuk menghambat berkembangnya bakteri yang akan menyebabkan kesegaran ikan menjadi rusak (Pujianto et al., 2020) , penerapan suhu rendah sangat penting dalam pengolahan ikan karena pada suhu rendah pertumbuhan bakteri pembusuk dalam tubuh ikan dapat diperlambat. Penerapan suhu dilakukan pada tahap penerimaan bahan baku sampai *stuffing*.

Pembekuan adalah proses penggunaan suhu rendah dibawah 0°C dimana selama proses pembekuan berlangsung, terjadi perpindahan panas dari tubuh ikan yang bersuhu lebih tinggi ke yang bersuhu rendah. Dengan demikian kandungan air dalam Ikan Ekor Kuning akan berubah bentuk menjadi kristal es. Pembekuan juga bertujuan mengawetkan sifat-sifat alami dengan cara menghambat aktivitas bakteri dan enzim. Pembekuan juga merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan dibawah suhu titik beku tersebut. (Basri et al., 2021)

PT Kencana Laut Nusantara merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan berupa pengolahan produk hasil laut segar dan beku. Jenis produksi hasil laut segar berupa ikan pari, ikan tenggiri, ikan bawal, ikan karang karang, cumi, udang dan kepiting. Produk hasil laut yang dibekukan meliputi cumi utuh, cumi potong, ikan mayung, ikan tenggiri, dan fillet

ikan ekor kuning. Produk-produk tersebut di ekspor ke negara lain seperti Singapura, Malaysia dan Cina serta dipasarkan di pasar lokal. Diperlukan sistem kajian proses produksi fillet ikan ekor kuning beku di PT Kencana Laut Nusantara agar produk fillet ikan ekor kuning beku yang dihasilkan memiliki kualitas yang terjaga serta menghindari dari terjadinya produk cacat yang sampai ke konsumen. Pembahasan yang diangkat adalah mengenai proses yang dilakukan pada produk pembekuan ikan ekor kuning. Kajian pembekuan pada fillet ikan ekor kuning diperlukan untuk meminimalkan adanya suatu kecacatan pada produk ikan beku sehingga diperoleh produk yang berkualitas sesuai standar yang diharapkan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari kerja praktek akhir (KPA) pada PT. Kencana Laut Nusantara adalah untuk mengetahui proses fillet ikan ekor kuning (*Caesio Cuning*) Beku..

1.3 Manfaat

Manfaat dari kerja praktek akhir (KPA) pada PT. Kencana Laut Nusantara adalah untuk menambah pengalaman dan wawasan tentang proses pembekuan fillet ikan ekor kuning (*Caesio Cuning*).