

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan 62% adalah perairan nasional sedangkan 38% adalah daratan. Melihat potensi perikanan yang begitu besar, PT Dua Putra Utama Makmur Tbk memanfaatkan kondisi tersebut dengan bergerak dibidang perikanan yang memproduksi makanan laut kualitas premium yaitu udang, ikan, cumi-cumi, gurita dan sotong. PT Dua Putra Utama Makmur Tbk didirikan pada tahun 2012 berdasarkan Akta Pendirian No. 08 tanggal 09 Mei 2012 yang dibuat di hadapan Sugiyanto, S.H., Notaris di Pati. Hal ini bisa dilihat dari dimulainya ekspor ke Malaysia pada tahun 2012, kemudian terus berkembang ke Tiongkok, Korea Selatan, Thailand, Jepang, dan Singapura pada tahun 2014. Spesies Cumi-cumi yang umum ditemukan dan dikonsumsi di Indonesia adalah *Loligo sp.*

Cumi-cumi (*Loligo sp*) merupakan salah satu komoditi hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan digemari oleh masyarakat. Bahan baku cumi-cumi (*Loligo sp*) berasal dari daerah Rembang, Jepara, dan Kendal. Produksi cumi-cumi pada tahun 2010 tercatat mencapai 34.925.401 kg, kemudian menunjukkan peningkatan yang cukup tajam pada tahun 2011 sebesar 48.803.318 kg, dan tahun 2012 sebesar 58.145.503 kg (Wulandari, 2018). Hal ini membuktikan bahwa cumi-cumi sangat digemari oleh masyarakat untuk dikonsumsi karena memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi dan tekstur daging yang lunak. Kandungan nutrisi cumi-cumi menjadikannya sebagai sumber protein hewani laut yang baik dan digemari oleh masyarakat. Berdasarkan penelitian, cumi-cumi mengandung protein tinggi, rendah lemak, serta kaya akan vitamin dan mineral, seperti vitamin B12, vitamin E, zat besi, kalsium, dan selenium (Hassan *et al.*, 2019). Selain itu, cumi-cumi juga mengandung asam lemak omega-3, yang bermanfaat dalam menjaga kesehatan jantung dan fungsi otak. Kandungan kolestrol dalam cumi memang relatif tinggi, tetapi dapat diminimalkan melalui proses pengolahan yang tepat (Sari *et al.*, 2020).

Namun selain memiliki nilai nutrisi yang cukup tinggi cumi-cumi juga memiliki kekurangan yaitu mudah mengalami kemunduran mutu (*perishable food*). Kemunduran mutu dapat disebabkan oleh aktifitas mikroorganisme maupun proses biokimiawi sehingga perlu dilakukan penanganan yang tepat seperti penggunaan teknologi pembekuan yang dapat menghambat aktivitas mikroorganisme maupun biokimiawi dengan memperhatikan keamanan pangan. Pembekuan mampu memperlambat atau menghentikan pertumbuhan mikroorganisme dengan mempertahankan suhu rendah yang digunakan sekitar 0-4°C. Pada suhu rendah tersebut, aktivitas enzim dan proses metabolisme mikroba akan terhambat secara drastis, sehingga proses pembusukan dapat diperlambat (Jay *et al.*, 2005).

Salah satu metode pembekuan yang digunakan di PT. Dua Putra Utama Makmur Tbk yaitu metode *Contact Plate Freezer* (CPF). *Contact Plate Freezer* (CPF) merupakan metode pembekuan dengan meletakkan produk di atas *metal plate* kemudian didinginkan dengan bantuan refrigerant (Putri *et al.*, 2021). Metode *Contact Plate Freezer* (CPF) digunakan pada perusahaan karena efisien untuk membekukan produk yang memiliki dimensi seragam atau sama serta membutuhkan biaya operasional yang relatif murah.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan praktek ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari proses pembuatan produk cumi-cumi ring (*Loligo sp*) beku mulai dari penerimaan bahan baku, tahapan proses sampai dengan produk jadi.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat dari penulisan ini yaitu bisa memperluas wawasan, dan meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya pada proses pembuatan produk cumi-cumi ring (*Loligo sp*) beku di PT. Dua Putra Utama Makmur Tbk – Pati, Jawa Tengah.