

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wilayah laut Indonesia berpotensi dalam pembangunan ekonomi nasional (Putranti *et al.*, 2020). Salah satu potensi tersebut berasal dari hasil perikanan yang cukup melimpah. Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), mencatat total volume produksi perikanan di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 24.737.618,25 ton. Bahan pangan yang bermutu tinggi salah satunya ialah ikan. Banyaknya kandungan protein pada ikan sangat diperlukan oleh tubuh manusia. Namun, ikan tergolong sebagai bahan pangan yang cepat rusak (*highly perishable food*). Pengolahan dan pengawetan merupakan cara yang dapat dilakukan dalam mempertahankan masa simpan dan zat gizi ikan.

Selain meningkatkan daya awet, pengolahan ikan juga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Diversifikasi pengolahan hasil perikanan untuk menghasilkan inovasi produk baru adalah salah satu cara dalam meningkatkan nilai ekonomis ikan, sehingga menarik membuat masyarakat tertarik untuk mengkonsumsi produk tersebut. (Saputra *et al.*, 2018). Surimi adalah salah satu contoh diversifikasi produk hasil perikanan. Menurut Park (2014) dalam Putranti *et al.*, (2020), surimi merupakan protein miofibril ikan yang diperoleh dari serangkaian langkah termasuk pemotongan kepala, pengeluaran isi perut, *filleting*, penghilangan bagian tulang dan duri, pencucian berulang, pengurangan air, pencampuran dengan krioprotektan, dan terakhir pembekuan. Produk setengah jadi yang biasa disebut surimi ini biasanya diolah menjadi kamaboko, chikuwa, *crabstick* serta sosis

Salah satu perusahaan yang beroperasi pada bidang pengolahan produk-produk perikanan adalah PT. Indo Lautan Makmur atau sering disebut PT. ILM. Surimi merupakan salah satu item yang diproduksi oleh perusahaan ini. Surimi yang diproduksi di perusahaan ini diproses lebih lanjut menjadi berbagai jenis *value added product* seperti bakso ikan, *scallop*, kue ikan odeng, dan lain-lain. Bahan baku yang kerap digunakan oleh PT. ILM pada pembuatan produk surimi adalah ikan swanggi, ikan kuniran, dan ikan kapasan, namun jenis ikan yang

paling sering digunakan adalah ikan swanggi. Menurut penelitian Ramadina (2021), kualitas surimi yang terbaik dalam proses produksi di PT.Indo Lautan Makmur adalah surimi yang menggunakan baku ikan swanggi.

Proses pencucian dengan air dingin pada pembuatan surimi menjadi tahap sangat krusial dalam memperoleh surimi yang berkualitas bagus. Pencucian dapat membuang beberapa unsur yang larut air, darah (pigmen), serta pemicu bau dan lemak. Kehilangan kualitas gel pada saat penyimpanan beku merupakan akibat dari proses pencucian yang berlebihan. Oleh karena hal tersebut, pencucian yang berlebihan dapat membuang beberapa unsur penting sebagai penentu surimi yang berkualitas bagus. Proses pencucian yang paling optimum biasanya dilakukan sebanyak 3 kali dengan waktu 10 menit pada masing-masing proses pencucian. Proses pencucian yang melebihi 3 kali bisa menyebabkan banyaknya rasa alami yang hilang bersama air pencucian dan memungkinkan terjadinya proses denaturasi protein (Rakhmawati, 2019). Tujuan dari proses pencucian antara lain untuk menghilangkan lemak, darah, enzim, serta protein sarkoplasma yang mampu menghalangi proses pembentukan gel. Selain itu, proses pencucian pada surimi juga dapat menghasilkan warna daging yang putih (Surilayani *et al.*, 2019).

Pencucian pada proses produksi produk surimi berbahan baku ikan swanggi (*priacanthus tayenus*) di PT. ILM ini hanya dilakukan 1 (satu) kali dengan waktu pencucian yang tidak menentu yaitu sekitar 5 menit dan 10 menit. Berdasarkan uraian tersebut, perlu dilakukan penelitian terkait pengaruh frekuensi pencucian / banyaknya pencucian dan waktu pencucian pada mutu surimi berbahan baku ikan swanggi (*priacanthus tayenus*) dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas surimi di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur.

1.2 Rumusan Masalah

- 1 Bagaimana pengaruh frekuensi dan waktu pencucian pada karakteristik fisik surimi berbahan baku ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*)?
- 2 Bagaimana pengaruh frekuensi dan waktu pencucian pada karakteristik kimia surimi berbahan baku ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*)?

1.3 Tujuan

- 1 Mengetahui karakteristik fisik surimi berbahan baku ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*) berdasarkan frekuensi dan waktu pencucian.
- 2 Mengetahui karakteristik kimia surimi berbahan baku ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*) berdasarkan frekuensi dan waktu pencucian.

1.4 Manfaat

- 1 Dapat mengetahui frekuensi dan waktu pencucian yang terbaik guna meningkatkan kualitas produk surimi pada PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur.
- 2 Dapat memberikan kontribusi pengetahuan dan referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai pengaruh frekuensi dan waktu pencucian pada mutu surimi.