

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk perikanan merupakan hasil kekayaan alam Indonesia yang melimpah dan memiliki potensi cukup baik untuk dimanfaatkan. Karena ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat potensial karena mempunyai kandungan nilai gizi yang tinggi dan asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh. Ikan mengandung omega-3 yang terdapat dalam asam lemak esensial. Asam lemak ini berperan dalam perkembangan fungsi otak, kesehatan jantung. (Pratiwi & Pratiwi, 2021). Kelebihan produk perikanan yaitu mengandung protein yang cukup tinggi (20%) dalam tubuh ikan, protein juga berfungsi sebagai bahan bakar didalam tubuh.

Seiring meningkatnya produksi dalam sektor perikanan di Indonesia, maka permintaan untuk ikan segar semakin meningkat. Sehingga ikan-ikan yang sudah ditangkap akan ditangani sebaik mungkin agar tetap segar hingga sampai ke tangan konsumen, tetapi tidak sedikit pula ikan yang salah dalam penanganannya sehingga mengalami penurunan kualitas. Hal tersebut menyebabkan harga jual semakin rendah sehingga nelayan tidak mendapatkan keuntungan yang seharusnya didapatkan.

Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan dilakukannya pengolahan pasca penangkapan yaitu pengawetan ikan, sehingga produk perikanan dapat bertahan lebih lama. Selain mempertahankan kualitas produk perikanan, pengolahan ikan dilakukan untuk menambahkan nilai ekonomis ikan sehingga meningkatkan harga jual ikan. Produk – produk perikanan yang diolah ada berbagai macam yaitu surimi, bakso ikan, ikan sarden, ikan asap dan lain – lain.

Bakso ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi minimum 40 % dicampur tepung, dan bahan-bahan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan pemasakan (BSN, 2014). Bakso ikan merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan cukup digemari karena bakso ikan merupakan salah satu makanan yang disukai dikalangan masyarakat (Wodi *et al.*, 2019).

Pengolahan bakso ikan isi ayam dilakukan dengan proses penggilingan ikan, pencampuran adonan bakso, pencetakan dan pengisian adonan bakso ikan isi ayam, pengukusan dan pembekuan. Bahan baku utama yang digunakan adalah daging lumat ikan swanggi. Bahan pembantu adalah tepung terigu, tepung tapioka, lada bubuk, bawang putih, garam, bumbu masak, air es, dan pewarna makanan. Sedangkan untuk bahan isian adalah daging ayam, daun bawang, garam, bawang putih, tepung terigu, tepung tapioka, lada bubuk dan penyedap.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan industri pangan yang menghasilkan olahan perikanan berupa produk *frozen food*. Produk yang dihasilkan PT. Indo Lautan Makmur terdiri dari produk premium, *midle* dan reguler. PT. Indo Lautan Makmur memasarkan produknya di Jawa maupun di luar Jawa. Maka dari itu, PT. Indo Lautan Makmur sangat menjaga dan menjamin mutu produknya agar konsumen merasa aman dan percaya akan kualitas produknya. Banyaknya permintaan produk membuat perusahaan semakin memperhatikan cara pengolahannya supaya tidak mengalami kerusakan dan pembusukan pada saat mendistribusikan pemenuhan permintaan ke konsumen. Salah satu cara pengolahan yang dapat dilakukan untuk tetap menjaga kualitas agar tidak rusak dan mengalami pembusukan serta menjaga mutu adalah dengan menggunakan metode pembekuan (Zulfikar, 2016 dalam Husnah *et al.* 2021).

Pembekuan adalah proses pendinginan pada suhu yang sangat rendah hingga semua air yang ada dalam bakso ikan isi ayam membeku. Pembekuan dapat mempertahankan rasa, menjaga kualitas dan nilai gizi bahan pangan yang lebih baik dari metode lainnya, karena pengawetan gizi bahan pangan yang lebih baik dari metode lainnya karena pengawetan dengan suhu rendah dapat menghambat aktivitas mikroba agar tidak mengalami pembusukan, mencegah terjadinya reaksi-reaksi kimia, dan aktivitas enzim yang dapat merusak kandungan gizi bahan pangan. Salah satu metode pembekuan yaitu dengan menggunakan metode *individual quick freezer* (IQF). Metode ini digunakan untuk membekukan bakso ikan isi ayam secara individu dan cepat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari diadakannya magang di PT. Indo Lautan Makmur antara lain adalah :

1. Meningkatkan ketrampilan dan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa di bidang industri pangan sebagai bekal saat bekerja.
2. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan untuk mendapatkan gelar sarjana terapan (S.Tr)
3. Melatih mahasiswa untuk berinteraksi secara professional didunia kerja yang sebenarnya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami penerapan penggunaan mesin (*Individual Quick Freezer*) IQF pada bakso ikan isi ayam.
2. Memahami dan mempelajari permasalahan yang timbul dalam Teknik penggunaan *individual quick freezer* (IQF) pada proses pembekuan bakso ikan isi ayam.

1.2.3 Manfaat

Manfaat dari magang ini adalah dapat mengetahui secara langsung bagaimana proses pembekuan bakso ikan isi ayam dengan *individual quick freezer* (IQF) serta membandingkan teori yang didapat dibangku kuliah dengan keadaan dilapang. Selain itu mahasiswa juga mendapatkan pengalaman dari suatu kegiatan pengolahan perikanan sehingga menambah kepercayaan diri apabila sudah bekerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur yang berada di jalan raya sawocangkring No.02, sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur kodepos 6126. PT Indo Lautan Makmur mempunyai luas lahan sebesar 16.000 m² serta luas bangunan yaitu sebesar 9.339,5 m² yang bergerak dibidang pengolahan ikan.

1.3.2 Waktu

Kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dilaksanakan pada tanggal 05 Agustus 2024 s/d 05 Desember 2024. Kegiatan Magang dilaksanakan setiap hari senin sampai sabtu di jam yang berbeda, untuk melihat jadwal Magang terdapat pada tabel 1.1. dibawah ini.

Tabel 1.1 Jadwal Magang

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin - Kamis	08.00 – 16.30	12.00 – 13.00
Jumat	08.00 – 16.30	10.30 – 13.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Magang yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

a) Pengenalan Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang ini diawali dengan pengenalan lokasi magang oleh pembimbing lapang kepada mahasiswa magang.

b) Observasi

Kegiatan observasi ini dilakukan dengan cara melihat langsung kegiatan yang terdapat di PT. Indo Lautan Makmur.

c) Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab dengan pihak – pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, *quality qontrol*, *supervisor*, dan staff yang bekerja di PT. Indo Lautan Makmur.

d) Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data dan mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan serta kegiatan perusahaan.