

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang kaya akan sumber daya alam, khususnya dari sektor kelautan. Sumber daya alam ini merupakan potensi bagi negara Indonesia. Potensi tersebut harus didukung oleh kebijakan yang memacu perkembangan sektor industri dengan berlandaskan pada pemanfaatan sumber daya yang ada. Menurut Irawan (1997), luas wilayah laut di Indonesia adalah 2/3 lebih besar dibandingkan dengan wilayah daratan yaitu mencapai 3.272.231 km². Di perairan ini hidup berbagai jenis ikan dan merupakan potensi alam yang bagus untuk mengembangkan usaha perikanan.

Ikan merupakan sumber makanan yang mudah membusuk (*perishable food*), karena itu dalam pengolahannya perlu dilakukan dengan cepat dan tepat. Apabila cara penanganan salah, maka tidak mungkin dihasilkan produk perikanan yang bermutu baik demikian pula pada pengolahannya, harus dilakukan dengan benar supaya tahan lama serta nutrisinya tidak berkurang.

Ikan lemuru (*Sardinella* sp.) merupakan jenis ikan pelagik kecil yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Ada dua jenis ikan lemuru yang penting secara ekonomis yaitu *Sardinella sirm* dan *Sardinella longiceps*. Daerah penyebaran jenis *Sardinella sirm* terutama di laut Jawa, sedangkan *Sardinella longiceps* didapatkan dalam jumlah besar di selat Bali (Rasyid, 2001). Ikan lemuru termasuk ikan berkualitas rendah dan kurang mendapat perhatian di Indonesia, harganya relatif murah dan cepat mengalami penurunan mutu (Rasyid, 2001). Sementara bentuk pemanfaatannya masih terbatas untuk industri pengalengan, pindang, ikan asin dan untuk tepung ikan. Pada saat musim timur, hasil tangkapan nelayan melimpah dan terjadi kelebihan produksi serta tidak mendapatkan penanganan sebagaimana mestinya sehingga mengalami kerusakan dan pembusukan (Rostini, 2007).

Pengawetan dan pengolahan ikan merupakan salah satu cara dalam mempertahankan kondisi ikan sebagai bahan pangan, sehingga mampu dijadikan sebagai salah satu bahan konsumsi untuk jangka waktu yang cukup lama. Pengawetan ikan juga bertujuan untuk memanfaatkan semaksimal mungkin hasil

perikanan yang begitu melimpah sehingga sisa-sisa dari hasil penjualan segar tidak dibuang dengan percuma. Pengolahan hasil perikanan yang memegang peranan penting dalam kegiatan pasca panen, sebab dengan melakukan usaha pengolahan, hasil perikanan sebagai komoditi yang sifatnya mudah rusak dan membusuk dapat ditingkatkan daya awetnya, disamping itu usaha pengolahan juga dapat meningkatkan nilai tambah (*added value*) produk tersebut. Salah satu cara pengawetan hasil perikanan adalah dengan pembekuan ikan.

Pembekuan ikan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan di dalam suhu rendah cold storage. Seperti pendinginan, pembekuan dimaksudkan untuk mengawetkan sifat-sifat alami ikan. Pembekuan menggunakan suhu yang lebih rendah, yaitu jauh di bawah titik beku ikan. Pembekuan mengubah hampir seluruh kandungan air pada ikan menjadi es, tetapi pada waktu ikan beku dilelehkan kembali untuk digunakan, keadaan ikan harus kembali seperti sebelum dibekukan. Ikan-ikan yang dibekukan untuk dikonsumsi mentah (sashimi) mutlak memerlukan terpeliharanya sifat-sifat ikan segar yang dibekukan, agar ketika dilelehkan tidak dapat dibedakan dari ikan segar. Tubuh ikan sebagian besar (60-80%) terdiri atas cairan yang terdapat di dalam sel, jaringan, dan ruangan-ruangan antar sel. Sebagian besar dari cairan itu (+67%) berupa free water dan selebihnya (+5%) berupa bound water. Bound water adalah air yang terikat kuat secara kimia dengan substansi lain dari tubuh ikan. Pembekuan berarti mengubah kandungan cairan tersebut menjadi es.

UD. Hasil Laut merupakan salah satu Cold Storage yang ada di Muncar – Banyuwangi dan masih beroperasi sampai sekarang. Perusahaan ini merupakan suatu usaha dagang yang bergerak dalam bidang pembekuan ikan atau supplier ikan beku. Produk utama UD. Hasil Laut adalah ikan lemuru beku, namun tergantung musimnya. UD. Hasil Laut pada saat ini memproduksi ikan lemuru beku, karena saat ini ikan lemuru jumlahnya berlimpah.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Kegiatan praktek kerja lapangan (PKL) yang dilaksanakan di UD. Hasil Laut secara umum bertujuan untuk :

- a. Mengikuti berbagai proses penanganan dari bahan baku datang sampai penyimpanan.
- b. Melihat dan mengamati karakteristik bahan baku yang diterima di UD. Hasil Laut.

1.2.2 Tujuan Khusus

Kegiatan praktek kerja lapangan (PKL) secara khusus bertujuan :

- a. Mengetahui proses penanganan bahan baku untuk proses pembekuan ikan lemuru.
- b. Mengetahui karakteristik bahan baku ikan lemuru yang diterima oleh UD. Hasil Laut.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di UD. Hasil Laut menggunakan metode antara lain :

a. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan dan manager perusahaan “UD. Hasil Laut” yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

b. Observasi

Metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang.

c. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

d. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dan juga penyusunan laporan.

1.4 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 17 Februari 2014 sampai dengan tanggal 12 April 2014 di UD. Hasil Laut yang berlokasi di jalan Pattimura no 28B, Muncar – Banyuwangi.