

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan komoditi hasil perairan yang sangat melimpah dan dimanfaatkan oleh manusia karena kelebihannya yang tidak sedikit. Namun, perlu diperhatikan bahwa ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*) disebabkan oleh bakteri proses biokimiawi dan aktivitas mikroba. Ikan memiliki protein sekitar 15 – 24 % dan mengandung air sekitar 56,79 % sehingga sangat memungkinkan terjadinya reaksi-reaksi biokimiawi oleh enzim yang berlangsung pada tubuh ikan segar. Sementara itu, kerusakan secara mikrobiologis disebabkan karena aktivitas mikroorganisme terutama bakteri. Setiap bahan pangan mempunyai suhu optimum untuk berlangsungnya proses metabolisme secara normal. Suhu penyimpanan yang lebih tinggi dari suhu optimum akan mempercepat metabolisme dan mempercepat terjadinya proses pembusukan. Menyimpan bahan pangan pada suhu sekitar -2°C sampai 10°C diharapkan dapat memperpanjang masa simpan bahan pangan. Hal ini disebabkan suhu rendah dapat memperlambat aktivitas metabolisme dan menghambat pertumbuhan mikroba. Selain itu juga mencegah terjadinya reaksi-reaksi kimia dan hilangnya kadar air dari bahan pangan (Muchtadi dan Sugiyono, 2013).

Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan menyebabkan ikan mudah rusak bila tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan. Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Teknik pengawetan ikan yang banyak digunakan oleh industri ialah pembekuan. Pembekuan adalah penyimpanan bahan pangan dalam keadaan beku. Pembekuan yang baik biasanya dilakukan pada suhu -12 sampai 24°C. Pembekuan cepat (*quick freezing*) dilakukan pada suhu -24 sampai -40°C. Pembekuan cepat ini dapat terjadi dalam waktu kurang dari 30 menit. Sedangkan pembekuan lambat berlangsung selama 30 – 72 jam. (Muchtadi dan Fitriyono, 2010)

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan ikan adalah UD. Giat Cold Storage Muncar. Produk hasil pembekuan diantaranya ikan layur beku, ikan lemuru beku, ikan slengsenseng beku dan hasil laut beku lainnya. Proses pembekuan meliputi penerimaan bahan baku berupa ikan (*receiving*), sortasi, *sizing*, penimbangan, pencucian, penataan, pembekuan, *glazing*, pengemasan (*packing*), penyimpanan, dan penjualan / pendistribusian (*shipping*). Proses pembekuan ikan pada setiap perusahaan berbeda dengan teori maupun praktek yang diperoleh diperkuliahan dengan alasan biaya, tenaga, waktu dan pertimbangan lainnya.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan praktek kerja lapang dibedakan menjadi 2 yaitu, tujuan umum dan khusus:

a. Tujuan Umum

Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan mahasiswa dalam bidang pengawetan hasil perikanan serta mengetahui serangkaian proses pembekuan yang dilakukan dalam UD. Giat Cold Storage Muncar mulai dari penerimaan bahan baku berupa ikan, proses pembekuan, dan pendistribusian. Selain itu mahasiswa dapat terlatih lebih kritis terhadap perbedaan yang ada di lapang dengan yang telah didapat di bangku kuliah.

b. Tujuan Khusus

Tujuan khususnya ialah memberikan saran dan memberikan contoh menurut teori dalam proses pembekuan ikan layur.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) dilaksanakan di UD. Giat Cold Storage Muncar, Jalan NV. Muncar No. 41 sampangan, Muncar, Banyuwangi yang dimulai pada tanggal 2 April 2015 sampai dengan 2 Mei 2015.