

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk perikanan dalam hal ini ikan segar dan hasil olahannya, secara umum memiliki sifat mudah rusak (*perishable food*). Kesegaran ikan merupakan hal yang sangat penting peranannya, misalnya dengan penurunan suhu seperti pendinginan untuk mencegah kemunduran mutu ikan atau mempertahankan kesegarannya. Kesegaran ikan merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan keseluruhan mutu suatu produk olahan yang dihasilkan serta gizi yang terkandung didalamnya. Proses kemunduran ikan dipengaruhi oleh beberapa faktor antar lain proses penanganan, spesies ikan, habitat ikan dan juga metode penangkapannya (Surti dan Ari, 2004).

Ikan kakap merah adalah salah satu komoditas perikanan laut yang memiliki nilai jual cukup tinggi. Dalam pemasarannya, ikan ini dapat dipasarkan dalam keadaan segar dan beku (Melianawati dan Aryati, 2012). Upaya untuk menjaga kesegaran dan keawetan ikan kakap merah dari pembusukan dalam jangka waktu tertentu maka dapat dilakukan dengan cara pembekuan. Menurut Nuryani (2006), pembekuan ikan adalah salah satu pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan didasarkan atas penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi kimia dan aktivitas enzim.

Mutu merupakan kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang dapat memenuhi atau melebihi harapan (Tjiptono dan Diana, 2003). Produk perikanan yang bermutu dan aman dapat

dihasilkan dengan penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Kegiatan ini meliputi upaya yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak pra produksi sampai dengan pendistribusian untuk memperoleh hasil perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia (KKP, 2013).

PT. Tridaya Jaya Manunggal merupakan salah satu perusahaan yang menerapkan penjaminan mutu produk ikan kakap merah yang menerapkan pengendalian mutu bahan baku dengan baik. Bahan baku ikan kakap merah merupakan faktor penting yang menentukan mutu produk akhir, maka peningkatan mutu bahan baku perlu dilakukan melalui pengawasan atau pemeriksaan mutu sejak penerimaan bahan baku, selama penyimpanan dan waktu bahan baku akan masuk proses produksi (Prawirosentono, 2004).

Atas dasar pemikiran tersebut dilakukan Praktek Kerja Lapang pengendalian mutu bahan baku pada proses pembekuan ikan kakap merah di PT. Tridaya Jaya Manunggal, Pasuruan, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu:

Mengetahui proses pengendalian mutu bahan baku pada proses pembekuan ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) di PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan, pengalaman dan ketrampilan mahasiswa mengenai pengendalian mutu bahan baku pada proses pembekuan ikan kakap merah di PT. Tridaya Jaya Manunggal.
2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan.