

I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung air dan protein yang tinggi. Ikan merupakan sumber protein yang memiliki harga relatif terjangkau, tetapi beberapa jenis ikan diantaranya mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi akan tetapi biasanya untuk diekspor (Murniyati dan Sunarman, 2000).

Untuk mendapatkan manfaat dari ikan tersebut tentunya harus dilakukan penanganan dengan baik agar mutu dari ikan tersebut tidak rusak ketika diterima oleh konsumen, sedangkan penanganan ikan yang buruk dapat menyebabkan penurunan mutu produk yang akan mempengaruhi terjadinya pembusukan. Pembekuan merupakan salah satu cara pengawetan untuk mempertahankan mutu ikan dan meminimalisir kerusakan. Dengan adanya teknologi pembekuan ini dapat menghambat lebih efektif terhadap aktivitas mikroorganisme pembusuk, kapang, maupun khamir pada produk perikanan sehingga produk menjadi lebih awet. Teknologi ini cukup sederhana dan tidak menyita waktu yang banyak apabila dibandingkan dengan cara pengalengan. Teknologi pembekuan lebih dapat mempertahankan kandungan nutrisi pada bahan pangan apabila dilakukan dengan benar (Dewandari dkk, 2009).

Ikan adalah sumber protein yang sangat berpotensi dan diperlukan oleh manusia. Salah satu ikan yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*). Mukadar (2007) mengemukakan bahwa kandungan gizi ikan kerapu macan memiliki kandungan energi 92 kkal; protein 19,8%; kalsium 27%; air 79,2%; lemak 1,02% dan kolesterol 37%.

Tingginya kandungan air dan protein merupakan salah satu potensi yang harus diperhatikan karena merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikrobia, oleh karena itu adalah komoditi yang mudah rusak atau *perishable food* (Hadiwiyoto, 1993). Oleh karena itu dibutuhkan upaya untuk mempertahankan kandungan gizi, kesegaran, rasa, serta memperpanjang daya simpan melalui pengawetan, salah satunya yaitu dengan cara pembekuan.

Metode *Air Blast Freezing* merupakan salah satu metode pembekuan yang menggunakan kombinasi suhu rendah yaitu suhu -35°C sampai -40°C dengan cara penghembusan udara dingin secara cepat kearah produk. Metode ini memiliki keuntungan salah satunya yaitu pengoprasiannya yang relative mudah (Widodo dkk, 2008). Terdapat dua macam bahan yang digunakan untuk menghasilkan udara dingin pada mesin *Air Blast Freezing* yaitu amonia dan freon.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan praktek kerja lapang yang akan dilaksanakan adalah :

1. Untuk mengetahui teknik pembekuan ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) dengan metode *Air Blast Freezing* (ABF) di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur.
2. Untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan teknik pembekuan ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) Menggunakan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) dan di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur.

1.3. Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan berguna untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan menambah wawasan mengenai pembekuan ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) dan untuk memadukan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada di lapangan, sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul di lapangan.