

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang kaya akan hasil lautnya. Ikan layur merupakan ikan yang hidup di dasar laut dan memiliki potensi dalam perekonomian. Pemanfaatan ikan layur telah lama dilakukan, salah satu pemanfaatan ikan layur adalah menjadikan ikan asin. Pada saat musim ikan layur datang produksi melebihi dari keadaan normal sehingga seringkali dijadikan umpan pakan ikan lainnya. Pada tahun 1997 ikan layur mulai dilirik beberapa negara di Asia sehingga ikan layur dijadikan komoditas ekspor di berbagai negara, seperti Negara Korea. Permintaan ikan layur di berbagai negara dan di dalam negeri terus meningkat dalam satu bulan dapat mencapai 100 hingga 500 ton (Utami dkk., 2012).

Samad (1999) mengatakan bahwa ikan layur memiliki peran di Pasar Internasional karena memiliki nilai ekonomis penting. Nilai ekonomis penting dapat diartikan jumlah produksi berskala makro dan memiliki peluang pasar yang luas. Ikan layur merupakan bahan baku makanan yang mudah membusuk jika dibiarkan dalam suhu ruang. Ikan yang baru saja mati tingkat kesegaran telah mencapai maksimum, berarti kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan hanya dapat dipertahankan melalui penerapan prinsip penanganan yang baik dan benar. Kesegaran ikan sangat mudah hilang jika cara penanganan yang diterapkan tidak higienis dan kurang tepat. Kerusakan ikan pascapanen dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti alat yang digunakan kurang memadai, rantai suplai yang panjang dan rumit, serta penanganan yang salah (Metusalach dkk., 2014).

Mempertahankan kualitas ikan .telah banyak diterapkan di berbagai bidang industri pangan, salah satu cara yang digunakan dengan membekukan ikan yang baru saja mati.

Pembekuan adalah salah satu cara mengawetkan ikan pasca panen menggunakan suhu rendah dibawah 0°C dan dapat mengubah wujud air menjadi kristal es. Metode pembekuan yang sering digunakan dalam mengawetkan bahan baku pangan adalah ABF, CPF, dan SCPF. Kerumitan dan panjangnya rantai penanganan ikan pascapanen hingga berada di tangan konsumen karena aspek kimia dan biologi pada ikan yang menjadikan dasar pemilihan topik utama dalam laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL). Dilaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) guna mengetahui proses pembekuan ikan layur di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapang ini:

1. Mengetahui proses produksi ikan layur (*Trichiurus* sp.) dengan *semi contact plate freezer* di PT. Enam Delapan Sembilan.
2. Mengetahui kualitas bahan baku yang diterima di PT. Enam Delapan Sembilan.
3. Mengetahui standar air pencucian yang digunakan selama proses produksi ikan layur (*Trichiurus* sp.) beku.
4. Mengetahui sarana dan prasarana yang menunjang kegiatan proses produksi ikan layur (*Trichiurus* sp.) beku di PT. Enam Delapan Sembilan.

### **1.3 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan adalah dapat memadukan teori yang ada dengan kenyataan dilapangan dan menambah pengetahuan, mampu menangani permasalahan yang ada, serta mengasah kreatifitas pelaksana kegiatan praktek kerja lapang. Praktek kerja lapang ini dilakukan selama satu bulan di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur.