

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mutu produk merupakan kondisi fisik, fungsi dan sifat produk yang dapat memenuhi selera dan kebutuhan konsumen. Prinsip dasar yang perlu disadari bahwa upaya maksimum yang dapat dilakukan dapat mempertahankan mutu bahan baku, dalam hal ini bahan baku merupakan ikan segar (Wangsadinata, 2009). Mutu ikan sebagai bahan baku sangat penting, oleh karena itu perlu diadakan penelitian tentang kondisi ikan. Penelitian mutu bahan baku dapat dilakukan dengan berbagai uji, antara lain: uji kadar air, pH, TVBN, TPC dan organoleptik (Dotulong dkk.,2018)

Total Volatile Base Nitrogen (TVBN) merupakan parameter kimia untuk menentukan kemunduran mutu ikan. TVBN adalah senyawa basa menguap untuk menentukan perubahan mutu secara biokimia pada jaringan tubuh ikan akibat sistem enzimatik yang berantakan pasca kematian ikan (Jaya dkk., 2006). Kadar TVBN digunakan untuk mengukur tingkat kesegaran ikan maupun produk olahan ikan dan sebagai batasan kelayakan untuk dikonsumsi. Prinsip penetapan TVBN adalah menguapkan senyawa-senyawa yang terbentuk karena penguraian asam-amino dalam daging ikan (Purwaningsih,2010). Terdapat dua metode pengujian TVBN, yaitu Metode Cawan Conway dan Metode Antonacopoulos. Metode Cawan Conway terdiri dari dua cawan, satu cawan berisi dengan larutan sampel sedangkan satu cawan yang lain berisi larutan asam borat jenuh lalu menggoyangkan kedua cawan yang telah tertutup. Setelah 24 jam, larutan asam borat yang telah berubah warna diberikan perlakuan titrasi Pengujian dengan

Metode Antonacopoulos tidak jauh berbeda dengan metode sebelumnya, metode ini memiliki dua tahapan penting yakni tahap destilasi dan titrasi (Farahita dkk.,2012).

Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan Banyuwangi merupakan unit pelaksana teknis yang bergerak dibidang pengujian mutu baik mutu mikrobiologi, kimia dan organoleptik serta pengembangan produk hasil perikanan dengan mengikuti standar mutu yang berlaku untuk menjamin keamanan mutu produk perikanan. Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan Banyuwangi terletak di pusat Kabupaten Banyuwangi yang juga menjadi daerah basis perikanan tangkap, budidaya dan industri perikanan di Jawa Timur sehingga memudahkan pelaku sektor perikanan untuk mengetahui mutu melalui pengujian. Laboratorium milik Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan Banyuwangi telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) pada tahun 2013 serta telah menerapkan ISO/IEC 17025:2008.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk:

- a. Mengetahui metode yang digunakan dalam menentukan kadar TVBN pada ikan tuna (*Thunnus sp.*) di Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Banyuwangi.
- b. Mengetahui standar kadar TVBN yang diperbolehkan pada ikan segar di Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Banyuwangi.

- c. Mengetahui kesegaran ikan tuna (*Thunnus sp.*) yang diuji berdasarkan kadar TVBN di Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Banyuwangi.

1.3 Manfaat

Manfaat Praktek Kerja Lapangan ini adalah:

- a. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman dalam hal menentukan kadar TVBN pada ikan tuna di laboratorium.
- b. Mampu memadukan teori dan ilmu di perkuliahan dengan praktek penentuan kadar TVBN sehingga dapat menjadi bekal setelah menyelesaikan Pendidikan di Fakultas Perikanan dan Kelautan.