

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan di Indonesia yang memiliki beberapa keunggulan, diantaranya yaitu sebagai sumber nutrisi esensial, white meat, bersifat universal, harga relatif murah, proses produksi relatif singkat, serta *supply* lokal. Sebagai bahan pangan, ikan tidak hanya mengandung protein yang tinggi (15-24%), tetapi juga mengandung asam lemak tak jenuh, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif (Djunaidah, 2017).

Berdasarkan habitatnya, ikan dibedakan menjadi dua jenis yaitu ikan air tawar dan ikan air laut. Kandungan gizi ikan air tawar cukup tinggi dan hampir sama dengan gizi ikan air laut sehingga dianjurkan untuk dikonsumsi dalam jumlah yang cukup. Ikan air tawar memiliki jenis yang sangat beragam, salah satunya adalah ikan patin. Menurut Oktavianawati dan Niken (2017), ikan patin (*Pangasius* sp.) merupakan salah satu jenis ikan konsumsi yang sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki daging yang tebal dan gurih. Ikan jenis ini diketahui memiliki tingkat kesegaran yang tinggi, penampilan dagingnya putih menarik, terdapat sedikit tulang dan kulit, serta sedikit bau amis.

Ikan patin juga dapat dijadikan sebagai bahan industri dengan mengolahnya menjadi *fillet*. *Fillet* merupakan bahan setengah jadi dari daging ikan yang nantinya akan diolah menjadi makanan lain seperti abon, bakso, sosis, dan berbagai aneka produk olahan lainnya. Proses pengolahan ikan di Indonesia menghasilkan produk *fillet* yang kemudian dijual dalam bentuk segar maupun beku (Hastarini, 2012).

Sebelum produk perikanan didistribusikan, terdapat beberapa permasalahan saat proses penanganan, salah satunya yaitu mudah mengalami kemunduran mutu yang disebabkan oleh aktivitas enzim, kimiawi, dan bakteri pembusuk. Dalam mempertahankan mutu dan kualitas ikan dengan baik selama ekspor, maka perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan ikan, salah satunya yaitu dengan pembekuan. Pembekuan bertujuan untuk memperlambat reaksi enzimatik dan menghambat aktivitas mikroorganisme pembusuk (Guo dan Liu, 2014). Terdapat beberapa metode pembekuan namun salah satu metode yang sering digunakan pada suatu pabrik yaitu metode *Air Blast Freezing*. Menurut Meiriza, dkk. (2016) menyatakan bahwa pembekuan dengan metode *Air Blast Freezing* (ABF) merupakan pembekuan suhu rendah, yaitu  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  sampai  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  dengan hembusan berupa udara dingin yang berasal dari cairan amonia atau freon.

PT. Dimas Reiza Perwira merupakan salah satu perusahaan cold storage sekaligus penyedia jasa berupa *processing fillet* ikan patin yang berada di Surabaya. PT. Dimas Reiza Perwira menerapkan pembekuan lambat pada proses produksinya. Mesin yang digunakan untuk pembekuan *fillet* ikan patin adalah *Air Blast Freezer* (ABF). Pemilihan *Freezer* jenis *Air Blast Freezer* (ABF) pada suatu industri pembekuan didasarkan pada pengoperasian yang relatif mudah dan dapat digunakan untuk membekukan produk dalam jumlah yang besar pada waktu yang singkat. Atas dasar pemikiran tersebut maka perlu dilakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) untuk mempelajari metode *Air Blast Freezing* yang diterapkan di PT. Dimas Reiza Perwira pada proses pembekuan *fillet* ikan patin.

## 1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mempelajari penerapan metode *Air Blast Freezing* (ABF) pada proses pembekuan *fillet* ikan patin di PT. Dimas Reiza Perwira
- b. Mengetahui kelebihan, kekurangan serta hambatan dalam produksi *fillet* ikan patin menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF) di PT. Dimas Reiza Perwira

## 1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung penerapan metode *Air Blast Freezing* pada proses pembekuan *fillet* ikan patin.
- b. Mahasiswa dapat membandingkan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) saat perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) yang terdapat di lapangan.
- c. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan memecahkan masalah di lapangan serta menjadi bekal setelah menyelesaikan pendidikan di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.