

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan produk pangan yang mengandung protein dan air yang tinggi. Menurut Murniyanti dan Sunarman (2000), ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang relatif murah dan melimpah serta beberapa jenis diantaranya mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Tingkat konsumsi ikan di masyarakat semakin meningkat. Menurut KKP (2017), capaian angka konsumsi ikan sebesar 46,49 kg/kap/tahun.

Salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi adalah Ikan Teri yang merupakan komoditas hasil perikanan yang potensial. Nilai produksi Ikan Teri dalam negeri beberapa tahun mengalami peningkatan. Nilai produksi Ikan Teri pada tahun 2006 meningkat dari Rp. 1,222 miliar menjadi Rp. 1,802 miliar. Pada tahun 2014 mencapai Rp. 3,095 miliar dan produksi Ikan Teri pada tahun 2014 dikategorikan cukup besar di Provinsi Sumatera Utara, Jawa Timur, dan Maluku Utara yaitu 47,305 ton, 14,146 ton dan 13,288 ton (Aziz, 2016). Provinsi Jawa Timur menempati urutan ke-2 setelah Sumatera Utara. Industri olahan teri khususnya jenis Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) di Jawa Timur banyak terdapat di Madura dan Kabupaten Tuban (Kemenperin, 2017) dengan angka produksi masing-masing sebesar 8524,9 ton/tahun dan 516,7 ton/tahun (Dinas Perikanan dan Kelautan Jatim, 2015). Tingginya produksi Ikan Teri Nasi di lokasi tersebut karena letak geografisnya berada di pesisir pantai utara sehingga suplai *raw material* mudah didapat.

Ikan Teri Nasi merupakan ikan yang cepat sekali mengalami pembusukan (*perishable food*) apabila dibiarkan cukup lama di suhu ruang dan tidak diberikan perlakuan seperti pengawetan, maka ikan teri tersebut akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimia, dan mikrobiologi (Murniyanti dan Sunarman, 2000). Oleh karena itu, diperlukan pengolahan produk pasca penangkapan seperti Ikan Teri Nasi kering. Pengeringan merupakan salah satu upaya penanganan ikan pasca panen yaitu proses pengawetan dengan tujuan utama memperpanjang masa simpan ikan dimana pengeringan mampu menurunkan kadar air dalam tubuh ikan sekaligus menjadi faktor penghambat pertumbuhan mikroba. Pengawetan ikan dapat menyebabkan berubahnya sifat-sifat ikan segar diantaranya bau, rasa, bentuk, dan tekstur daging (Sedjati, 2006).

Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) kering merupakan produk olahan dengan pengawetan berupa pengeringan. Produk ikan ini merupakan produk ekspor komersial Indonesia yang megandung protein yang tinggi. Produk Teri Nasi kering tidak hanya terkenal di Indonesia, tetapi juga di negara lain di Asia, Afrika, bahkan di Negara Eropa seperti Inggris, Norwegia, dan Polandia (Heruwati, 2002). Permintaan produk Ikan Teri Nasi meningkat di negara Asia Tenggara serta negara maju lain seperti Jepang. Di Jepang, produk Ikan Teri Nasi Kering menduduki nominasi ketiga setelah surimi dan produk beku (Dewi, 2002).

PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan berbahan dasar *seafood*, eksportir hasil laut, dan *added value product*. Salah satu produk perikanan yang dihasilkan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban adalah Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.)

kering. Atas dasar pemikiran tersebut maka pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan untuk mengetahui secara langsung proses produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah:

1. Mengetahui secara langsung proses produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) di PT. Insan Cutraprima Sejahtera Tuban, Jawa Timur.
2. Mengetahui hambatan dalam proses produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) di PT. Insan Cutraprima Sejahtera Tuban, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) diharapkan mahasiswa mampu meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan mengenai proses produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Kering, serta mahasiswa dapat membandingkan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) saat perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi yang terdapat di lapangan, selain itu melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri di lapangan.