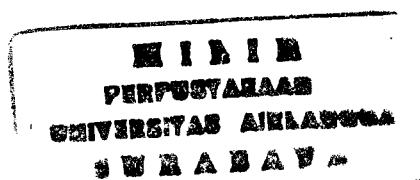


I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung protein. Daging ikan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi setelah air. Kandungan protein dan kadar air yang tinggi pada tubuh ikan dapat menjadi media pertumbuhan mikrobia, oleh karena itu ikan adalah komoditi yang mudah rusak atau cepat mengalami kemunduran mutu. Perlu penanganan dan pengolahan ikan yang tepat untuk mempertahankan mutu ikan dan memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi nilai gizi yang terdapat pada ikan, dan meningkatkan nilai ekonomisnya.

Ikan dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah seperti surimi (Patria *et al*, 2010). Surimi merupakan lumatan daging yang dicuci dengan air dingin dan ditambahkan *cryoprotectant* (Purwandari *et al*, 2014). Surimi dapat disimpan dalam waktu yang lama, dibandingkan ikan segar yang tanpa diolah menjadi surimi. Pengolahan surimi melalui beberapa tahap yaitu sortasi, pencucian 1, penimbangan, penyiangan, pencucian 2, pengepresan, pencampuran, pengepakan, penimbangan dan pembekuan SNI (2006). Tahap pencucian adalah tahap kritis dalam proses pembuatan dari surimi. Proses pencucian akan menghilangkan materi larut air seperti darah, protein sarkoplasma, lemak. Surimi mengandung konsentrasi protein miofibril yang cukup tinggi, sehingga dapat membentuk produk yang kenyal dan elastis. Faktor yang berpengaruh terhadap mutu atau kualitas surimi yaitu kesegaran dari bahan baku itu sendiri, komposisi kimia dari ikan, seperti protein dan lemak juga akan berpengaruh terhadap pembentukan gel, dan proses pencucian.



Faktor yang mempengaruhi kualitas surimi salah satunya yaitu bahan baku yang digunakan untuk membuat surimi. Bahan baku dalam pembuatan surimi dapat berasal dari ikan berdaging putih maupun ikan berdaging merah yang mempunyai kemampuan membentuk gel. Ikan berdaging merah seperti Tongkol, Mackarel dan Marlin. Penggunaan ikan berdaging merah kurang digemari konsumen karena akan menghasilkan warna yang kurang bagus selain itu ikan berdaging merah harganya cukup mahal. Penggunaan ikan berdaging putih, tidak berbau lumpur, tidak amis, dan mempunyai kemampuan membentuk gel yang baik akan memberikan hasil surimi yang baik (Amalia *et al*, 2006). Ikan Kurisi adalah salah satu ikan yang banyak digunakan dalam pembuatan surimi karena memiliki kandungan protein myofibril yang cukup tinggi sehingga dapat membentuk gel yang baik (Amalia *et al*, 2006).

Ikan kurisi adalah jenis ikan berdaging putih yang banyak di perairan Indonesia, dan belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, hanya sebatas ikan konsumsi yang memiliki harga murah (Agustin, 2012). Ikan kurisi juga termasuk ikan rucah, sehingga ketersediaanya melimpah. Menurut Dinas Pertanian dan Perikanan, (2015) bahwa produksi perikanan tangkap dari tahun 2010 mencapai 414.5 ton / tahun, 2011 mencapai 480.8ton / tahun, 2012 mencapai 549.4 ton / tahun, 2013 mencapai 597.1 ton / tahun, 2014 mencapai 55.4 ton / tahun. Ikan kurisi yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan surimi akan terus meningkat jumlahnya untuk produksi surimi karena dapat membuat surimi menjadi berkualitas dengan kemampuan membentuk gel yang tinggi (Park, 2004). Permintaan produksi surimi setiap tahun mengalami peningkatan yang cukup

signifikan. Dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Rembang, (2013) menyatakan pada tahun 2012 hasil produksi surimi sebesar 509,0 ton /tahun dan pada tahun 2013 sebesar 7.811,6 ton / tahun .

Surimi setiap tahun mengalami peningkatan produksi karena memiliki keunggulan. Beberapa keunggulan surimi yaitu dapat memanfaatkan bahan baku dari ikan ekonomis maupun non ekonomis, dalam bentuk beku dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan masih mengandung protein, banyak variasi produk yang diolah dengan menggunakan bahan dasar surimi. Surimi dapat diolah menjadi bermacam-macam produk lanjutan seperti kamaboko, nugget, bakso ikan, sosis, tempura.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi surimi beku berbahan baku ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) di PT. Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah.
2. Mengetahui permasalahan pada produksi surimi beku berbahan baku ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) di PT Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Diharapkan dapat meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mahasiswa mengenai proses pembuatan surimi

beku,berbahan baku ikan kurisi di PT Bintang Karya Laut Rembang,
Jawa Tengah.

2. Membandingkan teori yang didapat di perkuliahan dan kenyataan yang ada di lapangan.