



## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Surimi merupakan salah satu produk diversifikasi hasil perikanan yang telah terkenal di dunia dan sangat potensial untuk di kembangkan. Hal ini di karenakan sifat surimi yang merupakan produk setengah jadi (*intermediate product*) sehingga dapat diolah menjadi berbagai produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Pernyataan ini diperkuat oleh Haetami (2008), yang menyatakan salah satu keunggulan surimi adalah kemampuannya untuk diolah menjadi berbagai macam variasi produk- produk lanjutannya dalam berbagai bentuk dan ukuran.

Permintaan dunia akan surimi terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Menurut Park (2005), meningkatnya popularitas produk berbahan dasar surimi (*surimi-based product*) menjadikan produksi surimi semakin berkembang pesat di beberapa negara. Pada tahun 1990 diketahui permintaan surimi di dunia mencapai 173.000 ton, dan telah tercatat bahwa permintaan surimi terus mengalami peningkatan dari dekade sebelumnya (Kim *et al.*, 1996 dalam Yasin 2005). Laong and Siriraksophon (2007) dalam Santana (2012) menyebutkan bahwa produksi surimi di wilayah Asia Tenggara pada tahun 2005 diperkirakan mencapai 315.000 ton, sementara Granata (2012), menyebutkan produksi global surimi hingga tahun 2007 telah mencapai 500.000 ton.

Permintaan surimi yang meningkat akan terus memacu minat usaha industri dibidang produksi surimi. Peningkatan daya saing dalam industri hasil perikanan tentu akan menuntut adanya jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan sebagai

konsekuensi atas meningkatnya peradaban masyarakat serta sebagai upaya mempertahankan mutu untuk meningkatkan akses pasar internasional yang semakin kompetitif.

Oleh karena itu pengetahuan mengenai proses pengolahan dan mutu produk surimi sebagai produk olahan hasil perikanan yang berstandar ekspor penting diketahui, untuk itu diperlukan kajian lebih lanjut serta pembelajaran secara langsung untuk mengetahui karakteristik bahan baku serta prosedur pengolahan surimi dan mutu produk surimi yang dihasilkan

## **1.2 Tujuan**

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mempelajari secara langsung proses produksi surimi beku di PT. Bintang Karya Laut Rembang – Jawa Tengah.
2. Mengetahui karakteristik bahan baku produk surimi beku di PT. Bintang Karya Laut Rembang – Jawa Tengah.
3. Mengetahui mutu produk akhir dan faktor – faktor yang mempengaruhi mutu produk surimi beku di PT. Bintang Karya Laut Rembang – Jawa Tengah.

## **1.3 Manfaat**

Praktek kerja lapang ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan menambah wawasan mengenai bahan baku produk, proses produksi serta mutu akhir produk surimi beku, juga untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh dengan fakta yang ada di lapangan, sehingga dapat mengatasi permasalahan yang timbul di lapangan.