

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber protein hewani utama dalam menu seluruh lapisan masyarakat Indonesia dengan harga yang relatif murah (Jusniati dkk, 2018). Ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) adalah nama lokal untuk beberapa jenis anggota dari famili Lutjanidae, dimana beberapa anggota famili ini merupakan ikan demersal yang mendiami perairan tropis dan sub-tropis (Prihatiningsih dkk, 2017). Ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) atau *red snapper* merupakan salah satu jenis ikan demersal dengan nilai ekonomis tinggi dan penting yang cukup banyak tertangkap di sekitar perairan Indonesia. Jenis ikan kakap ini biasa tertangkap di sekitar perairan paparan (*continental shelf*), dimana beberapa jenis diantaranya berada pada habitat perairan yang sedikit berkarang (Rikza dkk, 2013).

Ikan kakap merah segar memiliki kandungan gizi yang tinggi, dimana berupa kandungan karbohidrat fillet ikan kakap merah sebesar 0,23%, kadar protein 16,30%, lemak 0,05%, kadar abu 1,92%, dan kadar air sebesar 79,31% (Jacoeb dkk, 2015). Namun, masyarakat saat ini lebih cenderung mencari makanan yang *instant* atau cepat saji yang memiliki kandungan gizi tinggi. Salah satu produk diversifikasi dari ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) adalah *Samosa*.

*Samosa* adalah bentuk diversifikasi dari produk olahan daging Ikan. *Samosa* adalah sejenis *pastry* yang diisi dengan isian berupa adonan campuran daging dan sayur-sayuran yang sangat umum dikonsumsi di India, dan beberapa negara wilayah Timur Tengah seperti Sri-lanka, Pakistan, Afghanistan, Bangladesh, Nepal, dan yang lainnya. Umumnya *samosa* berbentuk segitiga atau *tetrahedral*,

berwarna coklat keemasan dan mempunyai tekstur yang krispi dan renyah yang menyelimuti isian berupa adonan *samosa* (Arya and Madiwale, 2012). CV. Bee Jay Seafoods menciptakan inovasi baru dengan memproduksi *Value-added Product Samosa* yang menggunakan daging ikan sebagai bahan dasarnya.

CV. Bee Jay Seafood adalah perusahaan pengolahan hasil-hasil perikanan yang telah berpengalaman selama lebih dari 15 tahun dalam memproduksi *fillet* ikan dan mina laut lainnya seperti udang kipas, cumi, ikan-ikan laut serta produk olahan siap saji. CV. Bee Jay Seafood telah berdiri sejak tahun 2004, yang berlokasi di kota Probolinggo yang menjadi tempat pendaratan ikan di dalam pelabuhan Mayangan. Kini Bee Jay Seafood telah melayani pasar di lebih dari 4 negara dan memperluas bisnisnya dibidang *Value-added Product*.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktik kerja Lapang (PKL) di CV. Bee Jay Seafood adalah:

1. Mempelajari proses produksi *Value-added Product* (VAP) Samosa di CV. Bee Jay Seafoods.
2. Mengetahui kelebihan serta hambatan pada proses produksi Samosa di CV. Bee Jay Seafoods.

### **1.3 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Bee Jay Seafoods bagi mahasiswa adalah:

1. Mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan dasar mengenai proses produksi produk perikanan yang baik selama kegiatan perkuliahan.
2. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses produksi *Value-added Product* Samosa di CV. Bee Jay Seafoods.