

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sektor perikanan memiliki banyak peranan penting dalam kehidupan masyarakat di Indonesia untuk mencukupi kebutuhan protein hewani. Ikan dikonsumsi dalam tubuh selain untuk kebutuhan protein juga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas kesehatan karena ikan juga mengandung vitamin, dan mineral.

Ikan adalah produk pangan yang mudah mengalami kemunduran mutu (*perishable food*). Penurunan mutu ikan segar dapat disebabkan oleh kerja enzim maupun pertumbuhan mikroba. Penanganan ikan segar yang kurang hati – hati dan penerapan sanitasi yang kurang baik dapat mempercepat kemunduran mutu ikan. Untuk tetap menjaga kesegaran ikan sampai kepada konsumen maka wajib dilakukan penerapan rantai dingin (*cold chain*). Penanganan ikan segar dapat dilakukan dengan menerapkan suhu dingin baik melalui teknik pendinginan dan pembekuan untuk mencegah kemunduran mutu ikan (Tatontos, 2019)

Kesegaran ikan digolongkan menjadi 4 kelas yaitu tingkat kesegaran baik sekali (*prima*), ikan tingkat kesegarannya baik (*advanced*), ikan dengan tingkat kesegaran mundur (sedang), serta ikan yang sudah tidak segar lagi (busuk) (Adawyah, 2008). Proses perubahan yang terjadi setelah ikan mati meliputi *prerigor mortis* yaitu terjadi ketika ikan mengalami kematian yang ditandai dengan melunaknya jaringan otot, *Rigor mortis* merupakan fase dimana ikan tela mengalami kematian berkisar 1 – 7 jam, serta *Post rigor* yaitu terjadinya prose

autolisis yang ditandai dengan melunaknya jaringan otot diakibatkan oleh pemisahan aktin dan myosin (Wibowo dkk., 2014)

Untuk mempertahankan gizi, kesegaran, rasa, dan memperpanjang daya simpan ikan dapat dilakukan melalui proses pengawetan, salah satunya adalah dengan penggunaan suhu dingin dan pembekuan. PT. Enam Delapan Sembilan merupakan salah satu perusahaan yang telah lama bergerak di bidang pembekuan ikan (*cold storage*) yang berdiri sejak tahun 2006. Teknologi pembekuan ikan di PT. Enam Delapan Sembilan terdiri dari *Semi Contact Plate Freezing* (SCPF) dan *Air Blast Freezing* (ABF).

Guna memperelajari lebih lanjut tentang proses pembekuan ikan, maka perlu dilakukan Praktek Kerja Lapang. Praktek Kerja Lapang dilakukan di PT. Enam Delapan Sembilan ini mempelajari Teknik Pembekuan Ikan Kuniran dengan Metode *Air Blast Freezing*

## 1.2 Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan mempelajari secara langsung proses pembekuan ikan kuniran dengan menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF) di PT. Enam Delapan Sembilan Lamongan, Jawa Timur.
2. Mengetahui kendala selama proses pembekuan di PT. Enam Delapan Sembilan dan upaya mengatasinya.

### **1.3 Manfaat**

Manfaat Praktek Kerja Lapang ini adalah menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam proses pembekuan ikan kuniran dengan menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF) dan menyelaraskan ilmu pengetahuan yang diperoleh dari perkuliahan dengan ilmu pengetahuan yang diterapkan di lapangan serta untuk melatih mahasiswa dalam menghadapi kondisi dunia kerja yang nantinya akan dihadapi setelah lulus perkuliahan.