

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lencam (*Lethrinus* sp.) disebut juga *emperors* merupakan kelompok ikan anggota famili Lethrinidae yang termasuk dalam sepuluh famili utama ikan karang (Prihatiningsih, 2015). Ikan lencam termasuk jenis ikan demersal dan soliter. Hidupnya terutama dekat terumbu karang, namun juga mendiami daerah pantai dengan muara sungai. Daerah penyebaran ikan lencam adalah perairan pantai seluruh Indonesia, meluas dari wilayah utara sampai ke Teluk Benggala, Teluk Siam, sepanjang pantai Laut Cina Selatan, ke selatan sampai ke perairan tropis Australia, ke barat sampai ke Afrika Selatan, bahkan di perairan tropis Atlantik Amerika (FAO 2001).

Ikan merupakan sumber alami asam lemak omega-3 tertinggi. Namun ikan bersifat mudah rusak sehingga perlu penanganan yang cermat, baik, benar, serta cepat agar kualitas ikan dapat dipertahankan sehingga dapat memberikan manfaat selama mungkin (Marada, 2011). Garthwaite (1997) menyatakan bahwa ikan merupakan salah satu makanan yang paling mudah rusak, bahkan ketika disimpan dalam kondisi dingin kualitasnya cepat menurun. Maka dari itu perlu adanya penanganan yang tepat dalam pengolahan maupun penyimpanan untuk menghindari kemunduran mutu.

Penanganan ikan yang baik akan mempengaruhi proses tahapan mutu ikan yang akan diterima oleh konsumen akhir, sedangkan penanganan ikan yang buruk menyebabkan penurunan mutu produk yang akan mempengaruhi terjadinya pembusukan yang lebih cepat. Pembekuan merupakan salah satu penanganan

yang tepat untuk mencegah kemunduran mutu. Aplikasi dalam pembekuan fillet ikan atau steak ikan dengan menyimpannya dalam pendingin pada suhu di bawah titik beku untuk periode waktu yang bervariasi (Banks *et al.*, 1977).

Mekanisme pembekuan untuk mengantisipasi kerusakan bahan pangan berupa menghambat pertumbuhan bakteri, kapang, maupun khamir pada produk pangan sehingga makanan akan lebih awet karena aktivitas mikroba terhenti dan aktivitas enzim juga terhambat yang kemudian akan mengakibatkan bahan pangan memiliki umur simpan yang lebih lama (Dewandari dkk., 2009). CV. Bee Jay Seafoods merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan ikan (cold storage) yang telah berdiri selama 15 tahun sejak 2004. Perusahaan ini terletak di Probolinggo di dekat Pelabuhan Perikanan Mayangan sehingga ikan yang didapat dalam kondisi segar. Teknologi pembekuan ikan di CV. Bee Jay Seafoods salah satunya adalah *Air Blast Freezing* (ABF). Metode ini adalah kombinasi pembekuan melalui suhu rendah yaitu -30°C sampai -40°C dengan udara dingin yang dihembuskan secara cepat ke arah produk hingga membeku (Widodo dan Hasan, 2008). Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan Praktek Kerja Lapang (PKL) mengenai teknik pembekuan ikan Lencam dengan metode Air Blast Freezing (ABF) sebagai salah satu metode penanganan ikan agar tetap terjaga keseharannya di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktik kerja Lapangan (PKL) di CV. Bee Jay Seafoods adalah:

1. Mengetahui metode *Air Blast Freezing* (ABF) pada proses pembekuan *fillet* ikan lencam di CV. Bee Jay Seafoods.
2. Mengetahui hambatan pada produksi fillet ikan Lencam (*Lethrinus* sp.) di CV. Bee Jay Seafoods.

1.3 Manfaat

Praktek kerja lapang ini diharapkan mampu meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mahasiswa mengenai teknik pembekuan fillet ikan Lencam (*Lethrinus* sp.) menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF) beserta hambatannya. Selain itu dapat memadukan teori yang diterima saat perkuliahan dan kenyataan yang ada di lapangan dengan harapan mampu mengaplikasikannya dan memecahkan masalah dilapangan.