

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kakap merah merupakan salah satu golongan ikan demersal. Ikan kakap merah adalah ikan dengan nilai ekonomis penting di Indonesia. Ikan kakap merupakan ikan yang hidup di daerah berkarang. Ikan kakap merah merupakan anggota dari famili Lutjanidae. Ikan kakap merah banyak tertangkap di perairan yang lebih dalam sekitar 200-300 meter di bawah permukaan air laut. Ikan kakap merah banyak ditemukan di perairan daerah timur Indonesia dengan sebutan ikan anggoli (Prisantoso dan Badrudin, 2010). Penyebaran ikan kakap merah dapat ditemukan di daerah perairan Bawean, Kepulauan Karimunjawa, Selat Sunda, perairan daerah selatan Jawa seperti daerah Parangtritis hingga Yogyakarta, dan di perairan bagian timur Indonesia (Wahyuningsih dkk., 2013).

Ihsan dkk. (2019) menyatakan bahwa ikan kakap merah selain sebagai komoditas ekspor Indonesia juga sebagai ikan yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Ikan kakap digemari oleh banyak orang karena mengandung nilai gizi yang tinggi. Ikan kakap merah 250 gram mengandung 32,5 gram selenium, 168 mg fosfor, dan 17,4 mg protein. Kandungan gizi kakap merah selain selenium, fosfor, dan protein adalah asam amino esensial, vitamin D, kalsium, dan kadar air yang cukup tinggi. Ikan kakap adalah bahan pangan yang mengandung banyak air dan protein sehingga mudah mengalami kemunduran mutu.

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

Kemunduran mutu pada ikan dapat terjadi akibat aktivitas enzim, aktivitas bakteri, khamir, atau jamur. Kerusakan pada bahan pangan perikanan dapat dicegah melalui proses penanganan yang tepat. Penanganan pada bahan pangan perikanan yang sering diterapkan adalah pengawetan, pendinginan, pengeringan, maupun penambahan suatu zat (Berlian dkk., 2016). Penanganan pada bahan perikanan selain dapat mempertahankan ikan dari kemunduran mutu juga dapat meningkatkan nilai jual. Penanganan ikan kakap merah yang sering dilakukan adalah berupa produk *fillet* beku. Produksi *fillet* ikan menghasilkan *waste product* berupa kepala ikan, tulang ikan, sirip, sisik, isi perut ikan, dan serpihan daging (Kartika dkk., 2016).

Waste product fillet ikan berupa serpihan daging tidak memiliki nilai ekonomis. Pengolahan *waste product* serpihan daging menjadi *intermediate product* dapat meningkatkan nilai ekonomis apabila dipasarkan. Wang *et al.* (2018) menyatakan bahwa salah satu contoh dari *intermediate product* adalah surimi. Contoh lain dari produk setengah adalah bakso ikan, *nugget* ikan, kamaboko, *crab stick*, *shrimp stick*, samosa, gyoza, wonton, dan lumpia. *Mini wonton* merupakan salah satu *added value product* yang diproduksi oleh CV. Bee Jay Seafoodss yang berasal dari *waste product fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*).

CV. Bee Jay Seafoods merupakan salah satu perusahaan pengolahan bahan pangan hasil perikanan. CV. Bee Jay Seafoods telah berdiri selama 15 tahun sejak 2004. Perusahaan ini terletak di Probolinggo di dekat Pelabuhan Perikanan Mayangan sehingga ikan yang didapat dalam kondisi segar. CV. Bee Jay Seafoods mengaplikasikan sistem rantai dingin, penerapan sanitasi dan higiene, serta melakukan identifikasi risiko bahaya pada hasil olahan, dan hanya memproduksi produk makanan laut yang berkualitas tinggi, aman, dan dapat dipercaya. CV. Bee Jay Seafoods memproduksi *fillet* ikan pelagis dan demersal serta produk *seafood* lain seperti cumi-cumi, sotong, lobster, dan berbagai olahan *Added Value product*.

1.2 Tujuan

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

1. Mempelajari teknik produksi *added value product mini wonton* di CV. Bee Jay Seafoods.
2. Mengetahui kelebihan, kekurangan, serta hambatan pada teknik produksi *mini wonton* di CV. Bee Jay Seafoods.

1.3 Manfaat

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

1. Mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan dasar mengenai dasar mengenai pengolahan produk perikanan yang baik selama kegiatan perkuliahan.
2. Mahasiswa dapat meningkatkan pengalaman dan keterampilan dalam penerapan ilmu pengetahuan dasar dan teknologi yang didapatkan selama perkuliahan pada saat praktikum kerja lapang.