

**TEKNIK PENGOLAHAN IKAN TUNA (*Thunnus* sp.) BEKU DI
PT. TRIDAYA ERAMINA BAHARI, MUARA BARU UJUNG,
JAKARTA UTARA**

**PRAKTEK KERJA LAPANG
PROGRAM STUDI S-1 BUDIDAYA PERAIRAN**



Oleh:

SHELA RACHMA DEWI
SURABAYA – JAWA TIMUR

**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2015**

**TEKNIK PENGOLAHAN IKAN TUNA (*Thunnus sp.*) BEKU DI PT.
TRIDAYA ERAMINA BAHARI, MUARA BARU UJUNG,
JAKARTA UTARA**

**Praktek Kerja Lapangan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Budidaya Perairan
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga**

Oleh :

SHELA RACHMA DEWI
NIM. 141111109

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan Dan Kelautan
Universitas Airlangga

Menyetujui,

Dosen Pembimbing,

Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, DEA.,Drh.
NIP. 19520517 197803 2 001

Boedi Setya Rahardja, Ir., MP.
NIP. 19580117 198601 1 001

**TEKNIK PENGOLAHAN IKAN TUNA (*Thunnus sp.*) BEKU DI PT.
TRIDAYA ERAMINA BAHARI, MUARA BARU UJUNG,
JAKARTA UTARA**

Oleh :

SHELA RACHMA DEWI
NIM. 141111109

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa Praktek Kerja Lapang (PKL) ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan.

Telah diujikan pada
Tanggal : 10 juni 2014

KOMISI PENGUJI

Ketua : Boedi Setya Rahardja, Ir., M.P.
Anggota : Abdul Manan, S.Pi., M.Si.

Surabaya,

Fakultas Perikanan dan Kelautan
Universitas Airlangga
Dekan,

Porf. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA.
NIP. 19520517 197803 2 001

RINGKASAN

SHELA RACHMA DEWI. Teknik Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari, Muara Baru Ujung, Jakarta Utara. Dosen Pembimbing Boedi Setya Rahardja, Ir., MP.

Ikan demersal merupakan ikan yang hidup pada dasar perairan, termasuk ikan tuna. Tuna yang termasuk komoditi ekspor adalah madidihang, tuna mata besar, albacora, tuna sirip biru dan cakalang. Ikan tuna adalah jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Pembekuan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan produk perikanan termasuk juga ikan tuna. Pembekuan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan ikan yang mudah mengalami kerusakan.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan ikan tuna (*Thunnus* sp.) beku, serta menambah pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pengolahan hasil perikanan Ikan Tuna (*Thunnus* sp.). Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Januari–15 Februari 2014. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

Teknik pengolahan ikan tuna beku meliputi proses penerimaan bahan baku, pendinginan sementara, pemotong kepala dan ekor, proses pembentukan loin, pembuangan daging hitam, tulang dan kulit, trimming, pembentukan *kakugiri*, pengecekan akhir, penimbangan. Kendala yang terdapat di lapangan yaitu kesulitan dalam memperoleh bahan baku ikan yang sesuai dengan permintaan *buyer* sebelum dilakukan proses pengolahan, karena setiap *buyer* dari negara yang berbeda memiliki standar permintaan masing-masing.

SUMMARY

SHELA RACHMA DEWI. Techniques of Processing of Frozen Tuna (*Thunnus* sp.) in PT. Tridaya Eramina Bahari, Muara Baru Ujung, Jakarta Utara. Supervisor Boedi Setya Rahardja, Ir., MP.

Demersal fish are the kind of fish that live in base of water, include tuna. Kind of tuna that include for export commodities are; yellowfin, big eyes tuna, albacore, bluefin and cakalang. Tuna are the kind of high protein and low fat fish. Freezing is the one of many ways to preserve a product of fishery, include tuna. Main purpose of freezing is for extend the shelf life of fish.

These purposes of this Fieldwork Practice are to knew the processing of frozen tuna (*Thunnus* sp.) and increase knowledge and skills in processing product of fishery of frozen tuna (*Thunnus* sp.). These Fieldwork Practice has been implemented on January 20th – February 15th '14. Working methods that used are descriptive method with retrieval primer and secondary data. Data retrieval is done by active participation, observation, interview and literature.

Techniques of processing of frozen tuna are includes receiving raw materials, temporary frosting, head and tail cutting, loin forming process, black flesh removal, bones and shell, trimming, *kakugiri* forming, last check, weighing. The constraints on field are trouble of obtaining raw fish that agreed by buyers before processing, because every buyer from different country, have standard of demands.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga laporan Praktek Kerja Lapang tentang teknik pengolahan ikan tuna beku ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilaksanakan di PT. Tridaya Eramina Bahari, Muara Baru Ujung, Jakarta Utara pada tanggal 20 Januari hingga 15 Februari 2014.

Penulis menyadari bahwa Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan/kegiatan selanjutnya. Akhirnya penulis berharap semoga Karya Ilmiah ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak.

Surabaya, Juni 2014

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, tidak lupa pula penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
2. Bapak Boedi Setya Rahardja, Ir., MP. selaku dosen pembimbing PKL yang telah memberi kritik, saran, masukan, nasehat dan motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan penulisan laporan PKL ini
4. Bapak Agustono, Ir., M.Kes selaku Dosen Penguji Praktek Kerja Lapang
5. Bapak Abdul Manan, S.Pi., M.Si. selaku Dosen Penguji Praktek Kerja Lapang
6. Ayahanda H. Suyitno dan Ibunda Hj. Rita Rosita yang selalu memberikan doa, perhatian, motivasi serta dukungan yang tiada henti
7. Bapak H. Dayat Suntoro selaku Direktur PT. Tridaya Eramina Bahari Muara Baru Ujung, Jakarta Utara.
8. Staff pegawai PT. Tridaya Eramina Bahari Muara Baru Ujung, Jakarta Utara yang telah membantu selama pelaksanaan PKL.
9. Teman-teman saat PKL Risky Kurniawan dan Devri Hartanto Utama yang telah mendukung saya selama PKL dan menyelesaikan laporan PKL ini.
10. Firda, Kurniawati Ayu, Moniq dan Rani Putri yang telah membantu dalam penyusunan dan selalu memberi suport dalam penyelesaian laporan PKL.
11. Temen-temenku angkatan 2011 (Octopus) yang menginspirasi.

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	i
SUMMARY.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	
DAFTAR GAMBAR	
DAFTAR LAMPIRAN	
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Klasifikasi Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp.)	3
2.2 Morfologi Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp.)	3
2.3 Kandungan Gizi Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp.)	5
2.4 Habitat dan Penyebaran	6
2.5 Kandungan Daging Merah Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp.)	7
2.6 Tingkat Kesegaran Ikan	8
2.7 Perubahan Mutu Ikan	9
2.8 Proses Pengolahan Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp.)	11
III. PELAKSANAAN KEGIATAN	
3.1 Tempat dan Waktu	15
3.2 Metode Kerja	15
3.3 Metode Pengumpulan Data	15
3.3.1 Data Primer	15
3.3.2 Data Sekunder	16

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	17
4.1.1 Sejarah Berdirinya dan Perkembangan Perusahaan	17
4.1.2 Struktur Organisasi	18
4.2 Kondisi Fisik Perusahaan	18
4.2.1 Langit-langit	18
4.2.2 Dinding	19
4.2.3 Lantai	19
4.2.4 Penerangan	20
4.2.5 Ventilasi	20
4.2.6 Pintu	20
4.2.7 Saluran Pembuangan	21
4.2.8 Keamanan Air	21
4.2.9 Es	21
4.2.10 Ruang Pembekuan	22
4.3 Proses Pengolahan IkanTuna (<i>Thunnus</i> sp.) Beku	23
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku (<i>receiving</i>).....	23
4.3.2 Penimbangan I	24
4.3.3 Pemotongan Kepala (<i>deheading</i>)	25
4.3.4 Pembentukan Loin	26
4.3.5 <i>Trimming</i> dan <i>Skinning</i>	26
4.3.6 Pencucian dan <i>Panning</i>	28
4.3.7 Pembekuan di <i>Air Blast Freezer</i> (ABF)	29
4.3.8 Pembentukan <i>Kakugiri</i>	30
4.3.9 Pembekuan Kembali di <i>Air Blast Freezer</i> (ABF)	31
4.3.10 Pengemasan Primer dan Penimbangan II	32
4.3.11 Pengemasan Sekunder dan Pelabelan	34
4.3.12 Penyimpanan <i>Cold Storage</i>	34
4.3.13 <i>Stuffing</i> dan Ekspor	35

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi nilai gizi ikan tuna (<i>Thunnus</i> sp.).....	6

DAFTAR GAMBAR

1. Morfologi ikan tuna	4
2. Letak daging merah pada jenis ikan tuna	8
3. PT. Tridaya Eramina Bahari	18
4. Ruang pembekuan	22
5. Penerimaan bahan baku	24
6. Penimbangan I	25
7. Pemotongan kepala (<i>deheading</i>)	25
8. Pembentukan loin	26
9. <i>Trimming</i> dan <i>skinning</i>	27
10. Pencucian dan <i>panning</i>	29
11. Pembekuan di <i>Air Blast Freezer</i> (ABF)	30
12. Pembentukan <i>kakugiri</i>	31
13. Pembekuan kembali di ABF	32
14. Pengemasan dan penimbangan II	33
15. Pengemasan sekunder dan pelabelan	34
16. Penyimpanan <i>cold storage</i>	35
17. <i>Stuffing</i> dan ekspor	36

DAFTAR LAMPIRAN

1.	Denah Lokasi PT. Tridaya Eramina Bahari	41
2.	Struktur Organisasi	43
3.	Sertifikat Pengujian	44
4.	Diagram Alur Proses Pengolahan Ikan Tuna	45