

### 1.1 Latar Belakang

Sektor perikanan laut adalah salah satu subsektor ekonomi yang sangat potensial untuk dikembangkan. Potensi lestari sumberdaya perikanan laut Indonesia berjumlah 6,6 juta ton per tahun dengan hasil penangkapan sekitar 3,7 juta per tahun. Produksi perikanan tangkap dari penangkapan ikan di laut dan air tawar pada tahun 2006 masing-masing sekitar 4.468.010 ton dan 301.150 ton (Ditjen Perikanan Tangkap, 2007). Jenis tangkapan yang paling dominan berupa ikan dan udang.

Ikan merupakan salah satu hasil perikanan tangkap yang banyak dimanfaatkan oleh manusia sebagai bahan makanan, yang memiliki kandungan protein dan harga yang ekonomis (Moeljanto, 1982). Jenis hasil tangkapan ikan yang diminati oleh pasar lokal dan internasional adalah ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*), ikan kakap merah diminati karena rasanya yg lezat dan daging yang lunak.

Salah satu kelemahan ikan sebagai sumber bahan makanan adalah ikan mengalami kemunduran mutu setelah ditangkap dan mati. Kemunduran mutu ikan yang mengarah kepada terjadinya pembusukan terutama disebabkan karena adanya aktivitas enzim, kimiawi dan bakteri (Murniyati dan Sunarman, 2000). Aktivitas enzim terjadi dengan merombak bagian tubuh ikan yang akan mengakibatkan perubahan rasa, bau, penampakan dan tekstur. Aktivitas kimiawi adalah terjadinya oksidasi lemak daging karena oksigen udara mengoksidasi lemak daging ikan sehingga menimbulkan bau tengik pada ikan. Aktivitas bakteri

akan lebih aktif pada saat ikan mulai mati. Bakteri menyerang dengan merusak jaringan tubuh ikan, sehingga komposisi daging ikan berubah. Bagian tubuh ikan yang paling sering diserang bakteri adalah seluruh permukaan tubuh, isi di dalam perut dan insang (Afriyanto dan Evi, 1989). Penanggulangan penurunan mutu ikan dapat dilakukan dengan pembekuan (Elvira, 2008).

Pembekuan ikan kakap merah dilakukan pada suhu ruangan yang rendah atau di bawah  $0^{\circ}\text{C}$  (*cold storage*) (Ilyas, 1980). Pembekuan merupakan salah satu pengawetan yang dilakukan agar ikan kakap merah dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan terjaga kesegaran ikan. Untuk mengurangi terjadinya pembusukan ikan kakap merah dilakukan proses WGGGS (*Whole Gilled Guttred and Scale Off*) (Suwedo, 1993). Proses ini dilakukan dengan cara menghilangkan isi perut dan insang ikan. Pembekuan dilakukan harus sesuai dengan prosedur yang tepat, agar tidak terjadi kesalahan dalam proses pembekuan sehingga dapat merusak daging ikan kakap merah.

Perusahaan perikanan yang bergerak di bidang pembekuan dan pengolahan ikan salah satunya adalah PT. Ujung Timur yang berada di Desa Tebel, Kecamatan Gedangan, Sidoarjo. Salah satu produk unggulan dari perusahaan tersebut adalah WGGGS ikan kakap merah. Ikan kakap merah di datangkan dari *supplier* yang berasal dari daerah Lamongan dan Probolinggo. PT. Ujung Timur telah memasarkan produknya ke Korea, Cina, Jepang, Malaysia, Taiwan, Singapura, Hongkong dan Eropa. Untuk mengetahui lebih lanjut tentang teknik pembekuan WGGGS kakap merah Perlu dilakukan praktek Kerja Lapangan di PT. Ujung Timur.

## **1.2 Tujuan**

Praktek Kerja Lapang ini bertujuan untuk mengetahui teknik pembekuan WGGS (*Whole Gilled Gutted and Scale Off*) ikan kakap merah dan faktor-faktor yang mempengaruhi proses pengawetan dan pembekuan ikan kakap merah di PT. Ujung Timur Desa Tebel, Kecamatan Gedangan, Sidoarjo, Jawa Timur.

## **1.3 Manfaat**

Praktek Kerja Lapang ini berguna untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan menambah wawasan mengenai mengetahui teknik pembekuan WGGS (*Whole Gilled Gutted and Scale Off*) ikan kakap merah dan memadukan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada di lapangan, sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul di lapangan.