

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang kaya akan sumber daya alam, khususnya dari sektor kelautan. Sumber daya alam ini merupakan potensi bagi negara Indonesia. Potensi tersebut harus didukung dengan kebijakan yang memacu perkembangan sektor industri yang berlandaskan pada pemanfaatan sumber daya yang ada. Usaha pengolahan ikan teri nasi di Kabupaten Pamekasan merupakan salah satu komoditas unggulan dari hasil perikanan tangkap.

Ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan kandungan protein tinggi. Menurut Zaky dan Indrawati (2014), mengatakan ikan teri nasi sebagai bahan pangan mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang di butuhkan untuk pertumbuhan tubuh kecerdasan manusia. Ikan teri nasi juga sumber kalsium yang tahan dan tidak mudah larut dalam air.

Ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) adalah ikan yang termasuk kedalam kelompok ikan pelagis kecil yang melimpah di perairan Indonesia. Sumberdaya ini merupakan sumberdaya neritik, karena penyebarannya terutama adalah di perairan dekat pantai (De Bruin *et al.*, 1994). Ikan teri nasi sebagai bagian dari subsektor perikanan, khususnya perikanan laut merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai prospek agribisnis cukup cerah di Indonesia. Industri pengolahan ikan teri nasi menjadi salah satu industri yang berkembang di

Indonesia dan mempunyai fungsi penting lainnya seperti (1) mereduksi susut hasil melalui cara penanganan yang tepat, (2) menyediakan pasokan pangan dan gizi bagi masyarakat melalui diversifikasi produk yang tidak saja merupakan sumber gizi protein, tetapi juga asam lemak tak jenuh berantai panjang khususnya omega 3, vitamin dan mineral, (3) mengembangkan pusat produsen primer, yang dalam jumlah besar masih berada di kawasan timur Indonesia, dengan pusat konsumen yang umumnya masih berada di kawasan barat Indonesia dan (4) mendorong berkembangnya industri pangan dan non pangan yang memanfaatkan limbah hasil pengolahan ikan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2010).

Ikan teri nasi termasuk dalam jenis ikan yang rentan pembusukan (*perishable food*) apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimia dan mikrobiologi. Maka diperlukan tindakan lanjutan pengolahan untuk mempertahankan agar tetap awet tanpa menghilangkan rasa, salah satunya dengan pengeringan.

Pengeringan merupakan salah satu cara pengawetan pangan yang paling tua. Prinsip dari pengeringan adalah cara pengawetan ikan dengan mengurangi kandungan air pada tubuh ikan sebanyak mungkin. Tubuh ikan mengandung 56-80% air, jika kandungan air dikurangi maka metabolisme bakteri terganggu dan akhirnya mati. Cara yang umum untuk mengeringkan ikan adalah dengan menguapkan air dari tubuh ikan yaitu dengan tiupan udara panas. Penguapan dimulai dari bagian permukaan, kemudian menjalar ke bagian yang lebih dalam (Murniyati dan Sunarman, 2000). Peluang Indonesia untuk meningkatkan ekspor

ikan teri nasi ke pasar internasional masih terbuka luas dalam hal pemanfaatan sumberdaya perikanan tak terkecuali di Kabupaten Pamekasan.

Pentingnya pengolahan ikan teri nasi dalam mempertahankan kandungan gizi pada suatu perusahaan menjadi latar belakang pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Marinal Indoprime Pamekasan, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan diadakan Praktek Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) kering.
2. Mengetahui mutu karakteristik bahan baku serta produk ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) kering.
3. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) kering.

1.3 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberi gambaran tentang proses pengolahan ikan asin dari ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) kering sekaligus mutu produk olahan tersebut.
2. Membandingkan serta membahas antara teori yang didapat dari studi pustaka dengan praktek yang dilakukan di lapangan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang.
3. Memberikan informasi kepada pihak yang memerlukan mengenai proses pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) kering.