

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumberdaya perikanan Indonesia merupakan aset nasional yang harus dikelola dengan baik dan bijak. Kemajuan dibidang ilmu pengetahuan dan teknologi diharapkan mampu mendukung pengelolaan sumberdaya perikanan, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk perikanan sebagai penghasil devisa negara. Laut Indonesia yang luas menyediakan sumberdaya ikan laut dengan potensi sebesar 6,4 juta ton per tahun yang tersebar di perairan wilayah Indonesia (SIDATIK, 2016).

Ikan merupakan salah satu biota perairan sebagai sumber protein hewani tertinggi. Kandungan yang terdapat dalam ikan segar yaitu air 76%, protein sebesar 17%, lemak 4,5%, serta mineral dan vitamin sebesar 2,52%-4,50%. Kandungan air yang cukup tinggi dalam tubuh ikan menyebabkan ikan menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri. Hal ini yang menyebabkan ikan mudah mengalami pembusukan dan kemunduran mutu. Kandungan lemak pada ikan juga dapat mengakibatkan ikan mengalami oksidasi yang menyebabkan bau tengik pada ikan. Selain itu pengolahan yang tidak tepat dapat menyebabkan protein pada ikan mengalami denaturasi dan komponen gizi lainnya dalam ikan berkurang (Razak, 2014).

Penanganan pascapanen perlu dilakukan untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas pada ikan. Penanganan pascapanen yang baik juga berguna agar produk yang diekspor memiliki standar serta kualitas yang baik. Salah satu upaya

untuk mempertahankan mutu kesegaran ikan pascapanen adalah dengan pembekuan. Pembekuan pada produk perikanan dilakukan dengan tujuan menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab kebusukan pada ikan.

PT. Karya Mina Putra merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang *cold storage* dengan bahan baku hasil perikanan. Jenis ikan yang dibekukan meliputi ikan kurisi, ikan gulamah, dan cumi. Selain pembekuan ikan, perusahaan ini juga beroperasi dalam produksi ikan kering dan pembuatan tepung ikan. Produk-produk yang dihasilkan nantinya akan diekspor ke Malaysia, Cina, Taiwan, dan Korea.

Berdasarkan latar belakang potensi perikanan di Indonesia serta pentingnya proses pembekuan untuk mempertahankan kualitas ikan maka perlu dilakukan Praktek Kerja Lapang untuk mengetahui metode pembekuan ikan kurisi dan cumi yang telah diterapkan di PT. Karya Mina Putra.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu :

1. Mengetahui perbedaan metode pembekuan ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) dan cumi (*Loligo sp.*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah.
2. Mengetahui permasalahan dan hambatan yang dialami pada proses pembekuan ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) dan cumi (*Loligo sp.*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah.

1.3 Manfaat

Manfaat dengan adanya Praktek Kerja Lapang ini yaitu dapat menambah wawasan, keterampilan, serta pengalaman baru tentang metode pembekuan ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) dan cumi (*Loligo* sp.) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. Selain itu mahasiswa juga bisa mendapatkan gambaran secara langsung mengenai kondisi di lapangan sehingga mahasiswa dapat menyesuaikan diri dengan pekerjaan yang nantinya akan diketahui setelah lulus perkuliahan.