

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) merupakan salah satu jenis ikan laut yang bernilai ekonomis penting dan potensial dibudidayakan. Habitat ikan kakap merah ini di perairan teluk dan pantai, kadang-kadang ditemukan juga di daerah muara-muara sungai atau estuari. Ikan kakap ini memiliki potensi untuk dijadikan sebagai industri yang besar. Ikan kakap merah memiliki daging yang tebal dan berwarna putih serta mengandung protein yang tinggi. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk), hanya dalam waktu delapan jam setelah ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan bahan konsumsi (Adawyah, 2008).

Ikan kakap *Lutjanus sp.* merupakan jenis ikan demersal umumnya ikan ini mendiami perairan berdasar karang dan yuwana Ikan kakap sering ditemukan menempati perairan hutan bakau atau di daerah yang banyak ditumbuhi rumput laut. Ikan kakap mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi karena banyak diminati konsumen baik sebagai ikan hias dengan ukuran 3-21 cm maupun sebagai ikan konsumsi dengan bobot lebih dari 311 gr. Produksi ikan kakap di Indonesia sebagian besar masih dihasilkan dari penangkapan di laut dan hanya

beberapa saja diantaranya yang telah dihasilkan dari usaha pemeliharaan budidaya. Ikan kakap memiliki kandungan protein cukup tinggi. Bagi masyarakat maju makanan tidak hanya sekedar member rasa kenyang dan nikmat saja tetapi harus mempunyai kandungan gizi yang tinggi keamanan produk dan jaminan mutu yang baik. Selain itu juga ikan merupakan salah satu jenis pangan yang tepat mengalami kemunduran mutu sehingga membutuhkan penanganan khusus untuk menjaganya agar tetap segar. Penanganan ikan bertujuan untuk menjaga mutu atau kualitas ikan sesuai dengan standar yang diinginkan. Penurunan mutu ikan dapat terjadi segera setelah ikan mengalami kematian peristiwa ini terjadi karena mekanisme pertahanan normal terhenti setelah ikan mati (Pitono, 2015).

Penurunan mutu ikan dapat dihambat dengan perlakuan suhu rendah. Penggunaan suhu rendah pendinginan dan pembekuan dapat memperlambat proses-proses biokimia yang berlangsung dalam tubuh ikan yang mengarah pada penurunan mutu ikan (Junianto, 2003). Berbagai Cara pengawetan telah banyak dilakukan tetapi sebagian besar diantaranya tidak mampu mempertahankan sifat-sifat alami ikan. Salah satu cara mengawetkan ikan yang tidak mengubah sifat alami ikan adalah pendinginan dan pembekuan (Sunarman, 2000).

Proses pembekuan dilakukan pada ruangan dengan dibawah suhu 0°C. Metode yang digunakan pada Proses Pembekuan adalah metode *Air Blast Freezing*. Metode Air Blast Freezing adalah pembekuan dengan udara dingin yang disemburkan sebagai medianya.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan sebagai berikut :

1. Mempelajari proses pembekuan ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan
2. Mengetahui hambatan dalam proses pembekuan ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*)
3. Mengetahui faktor-faktor apa saja yang berpengaruh dalam proses pembekuan ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*)

1.3 Manfaat

Praktek Kerja Lapang ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan menambah wawasan mengenai proses pembekuan ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) serta memadukan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada di lapangan, sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul di lapangan.