

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mudah busuk. Pembusukan dapat terjadi dengan cara salah satunya oleh perlakuan ikan setelah ditangkap (Gozali *et al.*, 2004). Ditambahkan Aryani dan Rario (2006), ikan adalah salah satu hasil perikanan yang merupakan salah satu sumber zat gizi utama berupa protein, lemak, vitamin dan mineral. Kadar protein bagi daging ikan cukup tinggi dan sangat dibutuhkan manusia karena selain mudah dicerna juga mengandung asam amino. Ikan biji nangka (*Upeneus moluccensis*) termasuk ke dalam ikan demersal. Potensi ikan biji nangka yang tertangkap di perairan selat sunda tiap bulan sebesar 22% dari produksi perikanan sebesar 1.791.660 kg (Sjafei dan Susilawati, 2001).

Dengan potensi dan alasan itu, perlu adanya pengolahan produk yang mampu dihasilkan dari ikan Biji Nangka salah satunya adalah Surimi ikan Biji Nangka. Surimi merupakan salah satu olahan ikan yang bersifat setengah jadi. Artinya produk ini bisa dikembangkan lagi menjadi sebuah diversifikasi produk. Beberapa produk hasil deversifikasi produk surimi ini yaitu nugget, bakso, sosis, dan ekado. Beberapa produk tadi dapat diproses dengan peralatan sederhana dan dengan biaya operasional produksi yang cukup terjangkau untuk dikembangkan dalam skala menengah. Produk surimi dalam industri pengolahan perikanan, mampu meningkatkan efektifitas produksi, karena mampu mengurangi beberapa tahapan proses pengolahan.

Surimi merupakan konsentrat protein myofibril ikan yang telah distabilisasikan dan diproduksi melalui tahapan proses secara kontinu yang meliputi penghilangan kepala dan tulang, pelumatan daging, pencucian, penghilangan air, penambahan cryoprotectant, dilanjutkan dengan atau tanpa

perlakuan pembekuan. Sehingga mempunyai kemampuan fungsional terutama dalam membentuk gel dan mengikat air (Santoso, *et al.*, 2012)

Produk nugget ikan menurut Aswar (1995), merupakan salah satu makanan baru, dibuat dari daging giling dengan penambahan bumbu-bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan pelapis (*coating* dan *breeding*) yang dilanjutkan dengan penggorengan. Namun nugget yang telah dikembangkan adalah berbahan baku ayam, sedangkan nugget dengan bahan baku ikan masih belum banyak dijumpai di pasaran. Pengembangan ikan sebagai bahan baku nugget di sini sangat penting, terutama untuk membantu meningkatkan nilai ekonomis produk perikanan sebagai sumber daya laut yang cukup potensial di Indonesia dan meningkatkan nilai gizi konsumen yang berasal dari sumber daya laut. Agar terciptanya suatu pengembangan produk ini, dikembangkanlah produk nugget ikan ini ditambahkan tepung maizena.

1.2 Maksud dan Tujuan

Maksud dari Praktek Kerja Magang (PKM) ini adalah untuk belajar mengaplikasikan dan menerapkan teori yang didapat pada bangku kuliah dengan keadaan yang sebenarnya di dunia kerja sehingga dapat mengetahui secara langsung proses pembuatan surimi ikan biji nangka serta untuk meningkatkan keterampilan dalam pembuatan surimi ikan biji nangka secara nyata di PT. Anela Desa Brondong Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan Jawa Timur.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Magang (PKM) ini adalah untuk mempelajari dan penerapannya secara langsung proses pembuatan surimi serta mengaplikasikannya dalam bentuk diversifikasi produk yaitu nugget ikan berbahan dasar surimi dari PT. Anela Desa Brondong Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan Jawa Timur.

1.3 Kegunaan

1.3.1 Bagi Mahasiswa

- Mahasiswa diharapkan mendapatkan pengalaman mengenai dunia kerja dan suasana kerja yang sebenarnya.
- Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan, ketrampilan, komunikasi lisan dan tulisan, serta kerjasama dalam tim.
- Mahasiswa dapat mengenal lebih jauh realitas ilmu yang telah diterima di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di lapangan atau dunia kerja riil.
- Mahasiswa diharapkan dapat mengetahui lebih jauh penerapan ilmu pengolahan hasil perikanan dalam dunia kerja.

1.3.2 Bagi Perusahaan

- Sebagai sarana alih informasi yang dapat mempublikasikan kualitas produk-produk yang dihasilkan oleh perusahaan kepada khalayak luas.
- Merupakan sarana untuk menjembatani antara perusahaan dan lembaga pendidikan Universitas Brawijaya Malang untuk bekerja sama lebih lanjut baik yang sifatnya akademis maupun organisasi.
- Sebagai sarana untuk memberikan pertimbangan dalam menentukan kriteria tenaga kerja yang dibutuhkan oleh instansi atau perusahaan yang bersangkutan, dilihat dari segi sumber daya manusia yang dihasilkan Lembaga Pendidikan Tinggi.

1.3.3 Bagi Jurusan

- Sebagai informasi untuk mengevaluasi sampai sejauh mana kurikulum yang dibuat sesuai dengan perkembangan industry.
- Sebagai masukan untuk penyempurnaan kurikulum di masa mendatang
- Untuk memperkenalkan instansi pendidikan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang kepada instansi atau perusahaan yang membutuhkan lulusan atau tenaga kerja yang dihasilkan oleh Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang.

1.4 Waktu dan Tempat

Kegiatan Praktek Kerja Magang ini dilaksanakan di PT. Anela Desa Brondong Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan Jawa Timur pada 29 Juli – 6 Agustus 2015, Labororium Nutrisi dan Pengolahan Hasil Perikanan Universitas Brawijaya Malang dan Labororium Keamanan Pangan Universitas Brawijaya Malang pada Bulan 25 Agustus – 19 September 2015.