

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara umum kandungan gizi dari ikan sangat baik untuk pertumbuhan. Ikan memiliki kandungan gizi diantaranya protein, lemak, dan mineral. Kandungan protein ikan cukup besar yaitu 20 % dengan susunan amino yang hampir sama dengan susunan asam amino dari protein manusia sehingga penyerapan proteinnya lebih maksimal. Kandungan lemaknya 1—20 % adalah lemak yang mudah dicerna serta langsung dapat digunakan oleh jaringan tubuh. Kandungan lemak pada ikan sebagian besar adalah asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan dapat menurunkan kolesterol dalam darah. Ikan juga mengandung mineral yang ada dalam susu, seperti kalsium, dan fosfor akan lebih tinggi dibandingkan dengan susu (Andriani et al 2012), sehingga nilai biologi dari ikan tergolong tinggi yaitu 90 %.

Banyak kelebihan dari ikan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat umum dilihat dari kandungan gizi ikan. Ikan juga sangat mudah didapat karena perairan Indonesia memiliki jenis ikan yang sangat banyak sehingga masyarakat dapat memilih ikan yang memiliki peluang lebih besar untuk dimanfaatkan. Harga ikan juga relatif murah sehingga masyarakat memiliki peluang yang cukup banyak untuk memanfaatkan ikan. Selain ikan segar, terdapat beberapa jenis olahan ikan contohnya adalah naget ikan.

Naget ikan adalah suatu bentuk produk olahan yang terbuat dari daging ikan dan dicetak dalam bentuk potongan empat persegi serta dilapisi dengan tepung berbumbu (Nisa 2013). Sedangkan menurut SNI 7758:2013, naget ikan adalah produk olahan hasil perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan atau surimi, minimum 30 %, dicampur tepung dan bahan-bahan lainnya dibaluri dengan tepung pengikat (*predust*), dimasukkan dalam adonan *batter mix* kemudian dilapisi tepung roti dan mengalami pemasakan. Untuk menjamin produk naget ikan dibutuhkan pengujian mutu dari produk naget ikan dengan acuan mutu SNI 7758:2013.

Salah satu lembaga yang bergerak dalam pengujian mutu perikanan di Indonesia yaitu UPT Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Surabaya yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) dengan nomor LP-088-IDN. UPT tersebut juga merupakan Lembaga Sertifikasi Produk (LsPro) Hasil Perikanan di Lingkup Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur yang telah terakreditasi oleh KAN pula dengan Nomor LSPr-056-IDN. Ruang lingkup pelayanan sertifikasi produk sebanyak 13 ruang lingkup SNI Sukarela dan 2 ruang lingkup SNI Wajib. UPT tersebut memiliki beberapa fungsi diantaranya melakukan pemeriksaan, pengambilan contoh, dan pengujian mutu hasil perikanan dan kelautan terhadap bahan baku, bahan pembantu, bahan tambahan, produk akhir, serta peralatan yang digunakan di sentra-sentra produksi dan unit pengolahan.



1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana cara pengujian kadar Proksimat pada sampel naget ikan dan bagaimana mutu kimia sampel naget ikan menurut SNI?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Kegiatan PKL juga dapat menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja, serta memperoleh gambaran langsung tentang analisis di laboratorium pengujian produk pangan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL, yaitu mempelajari analisis kadar proksimat produk naget ikan dan membandingkan dengan persyaratan mutu pada Standar Nasional Indonesia (SNI).

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini dapat memberikan manfaat bagi tiga pihak terkait, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi, dan UPT PMP2KP Surabaya. Bagi mahasiswa, yaitu dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan praktik yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dunia kerja, berinteraksi secara langsung dengan pekerja lapang, serta melatih kemampuan kerjasama secara tim maupun individu. Bagi perguruan tinggi, yaitu dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman PKL dan meningkatkan kerjasama antara perguruan tinggi sebagai pusat ilmu dan teknologi dengan instansi pemerintah maupun swasta. Bagi UPT PMP2KP Surabaya, yaitu dapat sebagai sarana pembelajaran dan pembinaan kepada mahasiswa yang akan masuk ke dunia kerja dan instansi dapat memperoleh saran maupun ide yang bersifat membangun dari mahasiswa.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan PKL meliputi pengecekan sampel, preparasi sampel, penyimpanan sampel, pengujian kadar air, abu, protein, lemak, dan hasil pengujian.