

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Otak-otak ikan merupakan produk olahan perikanan dengan menggunakan bahan baku lumatan daging ikan minimal 30% dicampur dengan tepung dan bahan-bahan lainnya dengan atau tanpa sayuran dan santan yang mengalami pembentukan, dengan atau tanpa dibungkus daun dan pemasakan (SNI 7747:2013). Otak-otak ikan merupakan produk emulsi yang mudah rusak dikarenakan sistem emulsi yang tidak stabil (Putra 2015). Berdasarkan SNI 7757:2013 persyaratan mutu pada otak-otak ikan mencakup persyaratan mutu kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak.

Kualitas dari suatu bahan pangan ditentukan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah kadar air. Air dapat mempengaruhi keawetan suatu bahan dan dapat menentukan keamanan pangan. Selain itu, air dapat mempengaruhi tekstur, penampilan, dan cita rasa dari makanan (Hutomo 2015).

Total mineral dalam bahan pangan dapat ditentukan dengan pengujian kadar abu. Abu merupakan residu anorganik dari proses pembakaran atau oksidasi komponen organik bahan pangan. Abu dapat menentukan kualitas bahan pangan dan juga sebagai bahan evaluasi nilai gizi suatu bahan pangan. Kadar abu merupakan zat anorganik yaitu mineral sebagai penyusun bahan makanan. Sebagian besar penyusun makanan yaitu 96% terdiri dari zat organik dan air. (Hutomo 2015).

Protein merupakan zat gizi yang penting dan berguna bagi tubuh manusia. Protein berfungsi sebagai zat pembangun yaitu dapat membentuk jaringan baru pada tubuh dan sebagai pengatur dalam tubuh. Selain itu, protein menjadi sumber asam amino yang mengandung unsur C, H, O, dan N, dan terdapat unsur yang tidak dimiliki oleh lemak dan karbohidrat (Hutomo 2015).

Lemak merupakan komponen zat gizi utama sebagai penyumbang energi terbesar. Energi yang disumbangkan oleh lemak sangat besar jika dibandingkan protein dan karbohidrat. Kadar lemak berlebih tidak diinginkan oleh industri pangan karena dapat menyebabkan oksidasi lemak sehingga dapat menimbulkan ketengikan (Hutomo 2015).

Pada produk otak-otak ikan dilakukan pengujian untuk menetapkan mutu produk sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan. Selain itu, pengujian dilakukan untuk menguji zat gizi dan mutu pada otak-otak ikan. Hasil pengujian dibandingkan dengan SNI 7757:2013 tentang otak-otak ikan. Sampel otak-otak ikan merupakan produk yang sering diujikan di UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan (PPMPP) Cirebon. Parameter uji mutu kimia pada otak-otak ikan diantaranya kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak.

### 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dikemukakan berdasarkan latar belakang yang diuraikan adalah sebagai berikut :

Bagaimana cara pengujian mutu kimia pada otak-otak ikan di UPTD PPMPP Cirebon?

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



- b. Bagaimana hasil pengujian mutu kimia pada otak-otak ikan di UPTD PPMPP Cirebon?

### 1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) terbagi menjadi dua tujuan, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum kegiatan PKL di UPTD PPMPP Cirebon adalah untuk mempelajari pengujian mutu kimia, mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang didapat selama proses perkuliahan, serta menambah wawasan dan pengalaman kerja. Tujuan khusus kegiatan PKL adalah menguji kandungan zat gizi pada otak-otak ikan dan membandingkan mutu kimia dengan persyaratan mutu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) otak-otak ikan.

### 1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi mahasiswa, instansi, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa adalah mendapatkan ilmu pengetahuan terutama mengenai pengujian mutu kimia, pengalaman dunia kerja, dan melatih mental kerja sehingga mahasiswa lebih siap sebagai tenaga kerja. Manfaat bagi pihak instansi adalah menciptakan hubungan kerja sama dengan pihak perguruan tinggi. Manfaat bagi pihak perguruan tinggi adalah dapat menjalin kerja sama yang positif dengan UPTD PPMPP Cirebon, memperkenalkan Program Studi Superinsur Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB) kepada masyarakat, dan sebagai bahan evaluasi terhadap pendidikan di perguruan tinggi.

### 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari kegiatan PKL ini mencakup pengujian mutu kimia pada produk perikanan hingga hasil pengujian. Sampel bahan yang sering diuji di UPTD PPMPP Cirebon adalah otak-otak ikan, dengan parameter uji mutu kimia meliputi uji kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

