

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan hasil laut yang sangat melimpah. Hasil laut yang cukup terkenal di Indonesia antara lain teripang, lobster, rajungan, cumi, kepiting, dan ikan. Ikan adalah salah satu hasil laut yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia. Selain karena memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi, ikan memiliki harga yang relatif murah dan lebih mudah diperoleh di pasaran dibandingkan hasil laut lainnya.

Salah satu cara untuk mengoptimalkan pemanfaatan ikan adalah dengan mengembangkan surimi dan produk turunannya. Surimi merupakan daging ikan lumat yang telah dibersihkan dan dicuci berulang-ulang sehingga bebas bau, darah, pigmen, hingga diperoleh bahan yang putih, bau amis berkurang, kemudian dibekukan, dan disimpan dalam keadaan beku. Surimi merupakan bahan baku bagi berbagai macam produk analog serta aneka produk berbasis surimi seperti bakso ikan, *nugget*, otak-otak, *fish cake*, *crab stick*, *agemono*, dan *chikuwa*.

Menurut Darmanto *et al.* (2019) *chikuwa* merupakan produk olahan surimi yang dalam proses pembuatannya dicampurkan dengan bumbu, dicetak menggunakan tongkat bambu atau pipa, dan setelah itu dipanggang. *Chikuwa* biasanya dikomersilkan dalam keadaan beku untuk selanjutnya diolah kembali dan disajikan bersamaan dengan *ramen*, *sup*, atau disajikan sebagai campuran pada hidangan seblak. *Chikuwa* merupakan salah satu produk pangan olahan berbasis surimi yang dipasarkan oleh PT Citra Dimensi Arthali.

PT Citra Dimensi Arthali merupakan salah satu produsen yang bergerak dibidang produk pangan ikan olahan berbasis surimi beku (*frozen seafood*). Produk yang diproduksi dipasarkan dengan dua merek dagang yang berbeda yaitu Cedeo dan Teman Laut. Selain memproduksi *chikuwa*, PT Citra Dimensi Arthali juga memproduksi beberapa produk lain seperti bakso, *dumpling*, *siewmay*, dan lainnya.

Mutu dapat diartikan sebagai keseluruhan karakteristik produk atau jasa berupa fisik, sifat, atau fungsi yang dapat memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen. Pengendalian mutu merupakan kegiatan proses yang digunakan untuk membantu pencapaian proses ataupun produk agar sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan. Pengendalian mutu dapat dilakukan mulai dari bahan baku, bahan setengah jadi, proses, maupun produk akhir.

Suhu merupakan salah satu parameter mutu yang cukup krusial dalam proses pengolahan *chikuwa*. Pengendalian suhu proses merupakan salah satu bentuk kegiatan pengendalian mutu yang digunakan untuk membantu pencapaian proses agar sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Pengendalian suhu pada pengolahan *chikuwa* dilakukan pada proses pencampuran (*mixing*), pemanggang (*grilling*), dan pendinginan (*cooling*).

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Tujuan

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mampu mengimplementasikan ilmu dan mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan ke dalam industri pangan serta mempelajari ilmu baru sesuai dengan kegiatan nyata di lapangan. Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah melakukan pengendalian suhu proses *mixing*, *grilling*, dan *cooling* produk *chikuwa long* di PT Citra Dimensi Arthali.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.