

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Frozen seafood merupakan produk pangan setengah matang olahan hasil laut yang dikemas dan dibekukan dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpannya hingga siap untuk diolah melalui perebusan, penggorengan ataupun pemanggangan sehingga dapat dikonsumsi pada waktu tertentu. Produk *frozen seafood* yang sering dikonsumsi dan digemari oleh masyarakat diantaranya seperti bakso ikan, kue ikan, stik ikan, dan *dumpling* ikan. *Fish dumpling cheese* adalah produk olahan ikan yang memiliki bentuk kerucut dan warna khas garis putih dan oranye. Produk ini terbuat dari lumatan daging maupun surimi ikan yang diberi penambahan tepung dan bumbu serta isian keju didalamnya.

Pembuatan produk *dumpling* ikan pada prinsipnya hampir sama dengan pembuatan bakso ikan yaitu meliputi proses penghancuran surimi (*grinding*), pencampuran (*mixing*), pencetakan (*forming*), pembentukan gel (*setting*), perebusan (*cooking*), pendinginan (*cooling*) dan pembekuan (*freezing*). Dalam industri pangan, proses produksi merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diperhatikan karena berjalannya proses produksi dapat berpengaruh terhadap mutu produk akhir dan keamanan produk.

Produk yang dihasilkan harus mempunyai konsistensi mutu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan walaupun produk tersebut diproduksi pada waktu yang berbeda dan dengan orang-orang yang berbeda. Hal ini agar produk tetap memiliki mutu yang baik dan aman hingga ke tangan konsumen. Ketidaksesuaian mutu produk akhir dapat disebabkan oleh penyimpangan selama proses produksi. Terdapat berbagai faktor yang dapat mempengaruhi berjalannya proses produksi seperti pekerja, kinerja mesin, metode produksi, bahan baku yang digunakan serta kondisi lingkungan kerja. Faktor tersebut dapat menyebabkan tidak terkendalinya proses produksi sehingga dapat terjadi ketidaksesuaian dengan spesifikasi yang telah ditetapkan perusahaan. Pengendalian mutu dilakukan untuk mengetahui terkendali atau tidaknya proses produksi yang berjalan dan menilai kesesuaian dengan standar serta melakukan tindakan perbaikan jika terjadi penyimpangan (Muhandri dan Kadarisman 2012).

1.2 Tujuan

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan dalam industri pangan serta mempelajari ilmu baru sesuai dengan kegiatan nyata di lapangan. Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah mempelajari pengendalian mutu proses produksi produk *fish dumpling cheese* di PT Citra Dimensi Arthali.

