

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi namun, jenis komoditi yang mudah rusak (*perishable food*). Menurut Moeljanto (1992) untuk mempertahankan kesegaran dan mutu ikan sebaik dan selama mungkin, maka dilakukanlah pengolahan dan pengawetan ikan yang bertujuan untuk menghambat atau menghentikan kegiatan zat-zat dan mikroorganisme yang dapat menimbulkan pembusukan (kemunduran mutu) dan kerusakan.

Berbagai cara pengawetan telah banyak dilakukan, tetapi sebagian diantaranya tidak mampu mempertahankan sifat-sifat alami produk perikanan. Salah satu cara pengawetan produk perikanan yang tidak mengubah sifat alaminya adalah dengan pembekuan (Murniyati dan Sunarman, 2000).

Menurut Murniyati dan Sunarman (2000), bahwa pembekuan ikan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan di dalam suhu yang rendah. Pembekuan berarti mengubah kandungan cairan menjadi es sehingga ikan dapat bertahan lama dan kualitasnya tetap terjaga. pendapatan Negara dan nelayan sekitar 90% dari nilai produk perikanan yang diekspor adalah produk yang dibekukan. Jenis produk ikan tuna yang dibekukan diantaranya tuna *loin*, tuna *saku*, tuna *cube*, sate tuna, tuna *asap*, *katsuobushi*, *steak* tuna, dan lain – lain (Moeljanto, 1992).

Ada dua cara yang dapat dilakukan untuk menghasilkan produk tuna *steak* beku yang berkualitas, yaitu *steak* beku dengan menggunakan bahan baku *loin* beku yang sudah dibekukan pada *freezer* dengan suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  dan *steak* beku dengan menggunakan bahan baku *loin* segar yang sama sekali belum mendapatkan proses pembekuan, dengan memanfaatkan suhu rendah diharapkan dapat mempertahankan kualitas mutu tuna *steak* beku. Untuk menjamin kualitas produk tuna *steak* beku seluruh industri pengolahan ikan diwajibkan melaksanakan PMMT (Penerapan Manajemen Mutu Terpadu) yang meliputi penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) yaitu pedoman praktis cara memproduksi makanan yang baik dan benar untuk memenuhi persyaratan produk makanan yang aman dan bermutu dan SSOP (*Sanitation Standard Operational Procedure*) yang merupakan prosedur-prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene.

Oleh karena itu dalam penelitian ini penulis mengambil judul tentang Pengaruh penanganan bahan baku *Loin* yang berbeda terhadap kualitas tuna *steak* beku di PT. Hatindo Makmur Benoa Bali.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat dirumuskan dari latar belakang diatas, sebagai berikut:

Apakah ada perbedaan kualitas yang dihasilkan antara tuna *steak* beku menggunakan bahan baku *loin* beku dengan menggunakan bahan baku *loin* segar dengan menerapkan GMP dan SSOP?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas tuna *steak* beku menggunakan bahan baku *loin* beku dibandingkan dengan menggunakan bahan baku *loin* segar serta dengan menerapkan GMP dan SSOP.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kualitas tuna *steak* beku yg diolah dengan bahan baku *loin* yang berbeda.
2. Dapat menjadi salah satu acuan untuk penelitian-penelitian berikutnya.
3. Dapat digunakan sebagai acuan dalam memilih penanganan bahan baku *loin* untuk menghasilkan tuna *steak* beku berkualitas baik.

### 1.5 Hipotesis

Diduga ada perbedaan kualitas yang dihasilkan antara tuna *steak* beku menggunakan bahan baku *loin* beku dengan menggunakan bahan baku *loin* segar dengan menerapkan GMP dan SSOP.