I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Wilayah perairan laut Indonesia memiliki kandungan sumberdaya alam khususnya sumberdaya ikan yang berlimpah dan beraneka ragam. Berdasarkan data dari Sistem Informasi Diseminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan (SIDATIK), Produksi Perikanan Tangkap pada tahun 2016 sebanyak 6.351.480,00 ton. Dengan produksi ikan yang sebanyak ini diperlukan penanganan yang baik terhadap ikan hasil tangkapan terutama pada *cold storage.*

Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta (PPSNZJ) merupakan Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) yang berada dibawah dan bertanggung jawab kepada Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. PPSNZJ memiliki beberapa *cold storage* yang memiliki daya tampung dan penanganan yang baik terhadap ikan hasil tangkapan yang dimasukan ke dalam *cold storage.*

PPSNZJ juga adalah pelabuhan pendaratan berbagai jenis ikan. Mayoritas ikan yang didaratkan adalah tuna untuk tujuan ekspor. Jenis ikan ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi, karena kandungan proteinnya tinggi dan sangat dibutuhkan oleh manusia.

Cold storage merupakan suatu ruangan yang mana dikhususkan sebagai ruangan untuk menyimpan barang yang memerlukan suhu dingin. Fungsi *cold storage* adalah sebagai tempat penyimpanan produk baik itu makanan, ikan, serta barang-barang tertentu. Penanganan ikan segar bertujuan mempertahankan kesegaran ikan dalam waktu selama mungkin. Atau setidak-tidaknya kondisi ikan masih cukup segar pada saat sampai di tangan konsumen. Jadi setelah ikan tertangkap dan diangkut ke atas kapal, harus secepat mungkin ditangani dengan baik dan hati-hati. Demikian selanjutnya, sampai ikan disimpan beku dalam *cold storage* atau diolah.

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk. Hal ini dapat dilihat pada ikan-ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja kalau tidak diberi perlakuan atau penanganan yang tepat maka ikan tersebut mutunya menurun. Oleh karena itu Ikan harus diberi suatu perlakuan atau

penangan yang baik agar supaya mutu kualitasnya tidak menurun, dengan cara menerapkan suatu prinsip penanganan, yaitu: cepat, cermat, bersih dan sehat, dan menerapkan suhu rendah (± 0° C).

Salah satu kelemahan produk perikanan adalah mudah mengalami kemunduran mutu setelah proses penangkapan. Kemunduran mutu ikan yang mempengaruhi terjadinya pembusukan terutama disebabkan karena adanya aktivitas enzim, kimiawi, dan bakteri pembusuk (Murniyanti dan Sunarman, 2000). Untuk mempertahankan kesegaran dan mutu ikan dengan baik selama ekspor, maka dilakukanlah pengolahan dan pengawetan ikan. Pengawetan dan pengolahan mikroorganisme yang dapat menimbulkan pembusukan (kemunduran mutu) dan kerusakan (Moeljanto, 1992).

Air Blast Freezer (ABF) atau pembekuan dengan tiupan udara merupakan suatu ruangan yang dilengkapi lubang evaporator untuk menghembuskan tiupan udara sangat dingin ke dalam ruangan sehingga ruangan tersebut dingin mencapai kurang lebih -40°C sehingga produk yang berada didalamnya akan membeku.

Sistem kerja ABF menggunakan prinsip penghembusan udara dingin kedalam ruangan pembekuan. Udara yang disirkulasikan adalah udara dingin yang sebelumnya telah melewati *evaporator*. Pipa-pipa pendinginnya diletakkan dibagian pinggir atau di tengah-tengah ruangan sedang kecepatan udaranya dapat diatur dengan kipas angin. Makin lambat kecepatan udaranya maka semakin lambat proses pembekuannya, begitu pula sebaliknya. Tetapi bila kecepatan udaranya terlalu tinggi akan dapat mengakibatkan pengeringan produk.

Salah satu perusahan dalam bidang pendinginan dan pembekuan ikan yang menggunakan ABF adalah PT AWIndo International yang berlokasi di dalam kawasan PPSNZJ. ABF digunakan untuk pembekuan bahan baku ikan tuna yang akan dijadikan olahan pada PT AWIndo International yang nantinya akan diekspor ke beberapa negara tetangga.

Berlatar belakang kondisi tersebut maka penelitian dengan judul Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Tuna Pada *cold storage* dengan Sistem *Air Blast Freezer* pada PT AWIndo International PPSNZJ.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan pendahuluan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Bagaimana kondisi sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?
2) Bagaimana proses penanganan ikan tuna hasil tangkapan dengan sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1) Mengetahui kondisi sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?
2) Mengetahui proses penanganan ikan tuna hasil tangkapan dengan sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1) Memberikan tambahan pengalaman kepada peneliti mengenai penangan ikan yang baik di dalam *cold storage* dengan menggunakan sistem ABF
2) Sebagai bahan informasi lanjutan bagi yang akan melakukan penelitian di perusahaan *cold storage* dengan menggunakan sistem ABF.