

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Indonesia memiliki kekayaan alam laut banyak dan beranekaragam. Luas perairan laut Indonesia diperkirakan sebesar 5,8 juta  $km^2$ , panjang garis pantai 81.000 km, dan gugusan pulau-pulau sebanyak 17.508, tentu saja berpotensi untuk menghasilkan hasil laut yang jumlahnya cukup besar, yaitu mencapai 6,26 juta ton pertahun. Potensi produksi perikanan Indonesia tersebut tergolong cukup besar, pada tahun 2003 saja, produksi ikan Indonesia mencapai 5,948 juta ton yang menempati posisi keenam setelah Cina, Peru, India, Jepang dan Amerika Serikat.

Kenyataan bahwa besarnya potensi yang dimiliki Indonesia mendorong tumbuhnya berbagai industri pengolahan hasil perikanan. Industri yang menggunakan hasil perikanan sebagai bahan baku utama, seperti pengalengan ikan, pembekuan, serta pengemasan bahan olahan, sehingga produk olahan perikanan yang merupakan jenis industri yang sedang mengalami perkembangan pesat dalam sepuluh tahun terakhir (Saparinto, 2009).

Banyak jenis ikan yang dewasa ini sudah dilakukan pengolahan, diantaranya ikan tenggiri. Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*), ikan banyak digemari karena rasanya yang enak tetapi, ikan tenggiri merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk. Hal ini dapat dilihat pada ikan tenggiri yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja kalau tidak diberi perlakuan atau penanganan yang tepat maka ikan tenggiri tersebut mutunya menurun. Penanganan ikan tenggiri harus dimulai segera setelah ikan tenggiri diangkat dari

air tempat hidupnya, dengan perlakuan rantai dingin dan memperhatikan faktor kebersihan dan kesehatan. Di Provinsi Gorontalo Industri perikanan yang bergerak dibidang penanganan dan pembekuan hasil perikanan masih sangat kurang, sehingga banyak sekali hasil perikanan yang di kirim keluar daerah untuk diolah. Hal tersebut mengakibatkan banyak nelayan yang kesulitan menjual hasil panen/tangkapannya sehingga menjual dengan harga murah karena takut hasil panen/tangkapnya tersebut akan membusuk.

CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo merupakan salah satu usaha perikanan yang bergerak dibidang penanganan dan pembekuan produk perikanan, hal ini bertujuan menjaga mutu dan kualitas produk baik secara fisik, kimia dan biologi, agar sampai di tangan konsumen dengan mutu yang terjaga. Berbagai jenis ikan yang diolah di CV. Mina Sumber Makmur diantaranya ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

Karena itu penulis sangat tertarik untuk mengetahui bagaimana proses penanganan Tenggiri dan mengambil judul Tugas Akhir Proses Penanganan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

## **1.2 Rumusan masalah**

Rumusan masalah dalam kegiatan ini adalah bagaimana proses penanganan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk mengetahui proses penanganan ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang di dapatkan dalam kegiatan ini yaitu :

1. Memperoleh informasi tentang bagaimana proses penanganan ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*)
2. Menambah pengetahuan serta mempraktekan langsung proses penanganan ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*).