

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Fillet dalam dunia industri pengolahan ikan ada yang dijual masih dalam keadaan dengan kulitnya (skin-on) atau sudah dibersihkan (skin-less). Produk fillet memiliki banyak kelebihan, antara lain adalah dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk olahan lain, seperti ikan presto, rendang ikan. Seperti komoditas perikanan lainnya, fillet juga mempunyai sifat yang mudah busuk (perishable food). Produk fillet ikan lebih mudah terkontaminasi dan penurunan mutu dibandingkan dengan produk ikan utuh, sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat.

Menurut penelitian (Wahyuni, 2002) tentang produk fillet ikan, fillet ikan adalah suatu irisan daging ikan tanpa tulang. Ketika mendengar kata fillet makanan terbayang jenis fillet ikan “golongan mahal”, seperti fillet ikan Salmon, fillet ikan Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus*), fillet ikan Kerapu (*Serranidae*) dan sebagainya. Sebenarnya fillet ikan dapat dikategorikan menurut bahan bakunya yaitu fillet yang terbuat dari ikan ekonomis seperti Salmon, Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus*), Kerapu (*Serranidae*), dan fillet dari jenis ikan non ekonomis; Kurisi (*Nemipterus nematophorus*), Swanggi (*Priacanthus tayenus*), jenis yang kedua ini merupakan bentuk mengoptimalkan pemanfaatan ikan hasil tangkapan melalui pengembangan produk bernilai tambah. Salah satu bentuk usaha dalam mengoptimalkan pemanfaatan ikan adalah dengan mengembangkan fillet dan produk lanjutannya (gel-based products). Fillet ikan non ekonomis digunakan sebagai bahan baku produk makanan olahan lanjut antara lain seperti baso, sosis, burger, otak-otak, siomay, nugget, empek-empek, krupuk ikan dan produk lainnya. Dalam landing model ini dilakukan penelitian di Kota Tegal yang mempunyai potensi industri perikanan yang cukup bagus.

2. Perumusan Masalah

Dengan melihat latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan dihadapi sebagai berikut :

1. Bagaimana membuat mesin fillet ikan.
2. Bagaimana menentukan proses dan langkah langkah membuat mesin fillet ikan.

3. Batasan Masalah

Untuk membatasi permasalahan dalam pelaksanaan Tugas akhir pembuatan mesin fillet ikan diperlukan batasan-batasan masalah sebagai berikut:

1. Bahan dan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan mesin fillet ikan.
2. Pembuatan mesin meliputi kerangka, poros transmisi, roll conveyor, poros roll conveyor, sistem penjepit conveyor.
3. Bahan yang akan digunakan dalam pembuatan mesin fillet ikan.
4. Proses pembuatan mesin fillet ikan.
5. Hasil uji coba mesin fillet ikan.
6. Tenaga penggerak menggunakan motor listrik.
7. Tebal Ikan yang dapat difillet dengan ukuran 30 mm dan 50 mm

4. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah membuat mesin fillet ikan yang mudah dalam pengoperasiannya.

5. Manfaat

Adapun manfaat dari pembuatan mesin ini adalah:

a. Bagi Penulis

Dapat memperoleh ilmu pengetahuan tentang pembuatan dan pengujian mesin fillet ikan.

b. Bagi akademik

Pembuatan mesin ini dapat dipergunakan sebagai pengembangan keilmuan, membekali mahasiswa khususnya mahasiswa teknik mesin Fakultas teknik Universitas Muria Kudus mengenai pembuatan mesin fillet ikan.

c. Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian ini bagi masyarakat adalah dapat mendapatkan produk ini secara mudah, dengan bahan mudah, sehingga jika ada kerusakan, maka sangat memudahkan untuk mengganti dengan mudah dan juga murah. Mesin yang ada di pasaran itu harganya mahal sangat tidak efektif untuk industry skala kecil – menengah. Sehingga dengan adanya mesin ini cara meringankan operasional industry pengolahan dan memudahkan operator umumnya merupakan tenaga kerja dengan keahlian terbatas.

