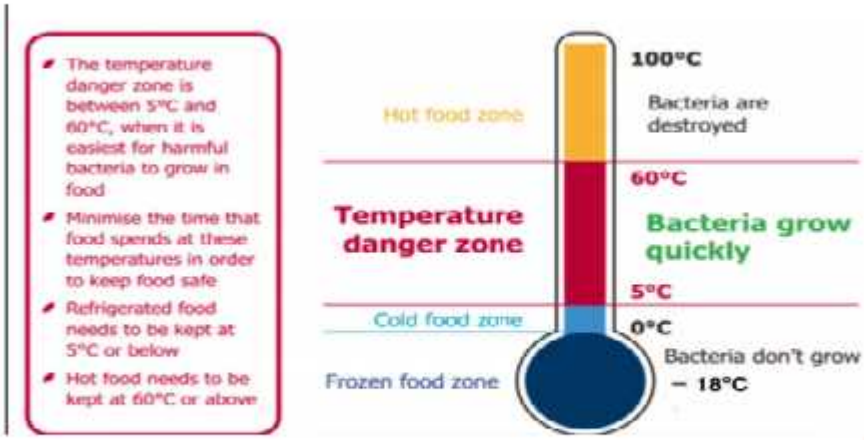
Produk Perikanan Olahan Beku

Sebagian besar orang Indonesia tentu sudah tidak asing lagi dengan makanan yang dibekukan karena **frozen food** merupakan salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat kita. Alasannya, selain lebih praktis dan hemat dalam berbelanja, membeli frozen food dalam jumlah banyak juga tidak akan khawatir busuk karena bisa disimpan dalam lemari es hingga beberapa lama. Frozen food atau makanan beku adalah makanan yang dibekukan dengan tujuan untuk mengawetkan makanan hingga siap digunakan atau dimakan. Sejak zaman dahulu, petani, nelayan, dan pemburu telah mengawetkan hasil usaha mereka di bangunan yang tidak terhangatkan ketika musim dingin. Frozen food merupakan salah satu produk yang memiliki banyak penggemar. Mulai dari anak-anak hingga yang berusia lanjut. Seiring kesibukan masyarakat modern dan berkembangnya cara praktis nan instan mengolah makanan, frozen food semakin populer dan banyak dilirik pelaku usaha sebagai bisnis menjanjikan.

Diawal perkembangannya, makanan beku diragukan kualitasnya dibandingkan makanan segar. Hal ini karena kandungan gizi dan kesehatan pada bahan makanan yang dibekukan bisa hilang ketika disimpan dalam suhu rendah terlalu lama. Namun, kini makanan beku sudah melewati banyak inovasi yang memperhatikan kandungan nutrisi, khususnya frozen food. Produsen pembuat frozen food yang berkualitas sekarang sudah sangat peduli pada bahan olahan, gizi makanan hingga cara pengemasan yang tepat agar makanan tetap sehat dan aman dikonsumsi. Mereka mempertahankan integritas dengan menggunakan pengemasan baik berbahan seperti polimer, karton, kaleng dan sebagainya. Secara umum pembuatan produk beku melalui beberapa tahap mulai yaitu dari persiapan raw material (bahan baku), proses pencetakan atau forming (untuk produk seperti bakso, nugget), pelapisan (coating), menggorengan (frying), membekuan (freezing) serta pengemasan (packaging).

Pembekuan makanan adalah cara yang efektif dalam mengawetkan makanan. Patogen yang terkandung dalam makanan biasanya jadi penyebab kerusakan makanan. Banyak yang mengira kalau makanan beku menggunakan bahan pengawet. Anggapan ini tidak tepat karena makanan beku bisa tetap awet lama meskipun tidak mengandung bahan pengawet sama sekali. Makanan beku umumnya tidak membutuhkan bahan tambahan makanan lainnya karena mikroorganisme sudah terhambat pertumbuhannya pada temperatur beku. Dari sini langsung bisa disimpulkan kalau mikroorganisme tidak bisa membuat makanan membusuk saat di suhu beku. Dalam keadaan beku, patogen tidak dapat tumbuh, bahkan mati.

Masalah yang terdapat pada proses pembekuan makanan adalah bahaya kemungkinan patogen dapat aktif kembali setelah makanan beku dinormalkan kembali. Dalam suhu beku, makanan bisa awet selama beberapa bulan namun akan mudah rusak jika sudah kembali ke suhu normal. Makanan dapat diawetkan selama beberapa bulan dengan sistem pembekuan. Penyimpanan beku jangka panjang membutuhkan temperatur -18 °C atau lebih rendah.



Yang terbaik bagi konsumen adalah produk yang dalam kondisi masih fresh segera dibekukan dibawah minus 18 celcius !!!

Di tengah pandemi covid-19 ini bisnis frozen food menjadi alternatif pilihan, khusus untuk frozen food cepat saji, kita tidak akan direpotkan untuk melakukan pengolahan, karena cukup dikeluarkan dari lemari es dan digoreng atau direbus sesuai selera, maka makanan tersebut sudah bisa dinikmati. Biasanya frozen food sudah memiliki rasa karena sudah langsung diberi bumbu. Namun, untuk menyimpan dan mengolahnya harus dilakukan dengan cara yang benar agar terhindar dari kontaminasi bakteri. Di masa pandemi, trend makanan beku menjadi hal yang diandalkan sebagai stok termasuk frozen food produk olahan perikanan.

Berikut tips yang harus diperhatikan dalam membeli produk frozen food :

1. Perhatikan produsen yang memproduksi frozen food tersebut. Pastikan produsen tersebut benar-benar terpercaya dan mengantongi ijin resmi dari BPOM.
2. Perhatikan tanggal kadaluarsanya pada kemasan. Pilihlah yang masih mempunyai masa kadaluarsa yang panjang.
3. Perhatikan bentuk, warna, dan struktur frozen food tersebut. Pastikan semuanya fresh dan tidak ada tanda-tanda yang janggal, baik warna, aroma, maupun strukturnya.
4. Perhatikan kemasan dari produk frozen food tersebut, pastikan dalam keadaan baik atau tidak rusak (berair, berlendir, sobek, dan sebagainya).

Saat membekukan makanan, memang ada anjuran tentang berapa lama waktu yang dibutuhkan makanan bisa bertahan di dalam freezer. Namun, lamanya waktu penyimpanan itu hanya mempengaruhi kualitas bukan keamanan. Makanan yang sudah dibekukan atau frozen food kemungkinan bisa bertahan lebih lama dan tidak mudah kadaluarsa.

Banyak yang menyebut bahwa membekukan kembali frozen food atau makanan yang sudah pernah dibekukan adalah ide buruk. Itu karena dinilai tidak aman untuk dikonsumsi. Hal itu tidak sepenuhnya benar. Membekukan kembali produk frozen food aman dikonsumsi asalkan dilakukan dengan cara yang benar. Dengan catatan selama melelehkan makanan dilakukan di dalam lemari es, bukan di luar lemari es seperti di atas meja atau di tempat dengan suhu ruangan. Tanpa disadari, masih banyak orang yang memilih untuk mencairkan makanan yang dibekukan di tempat dengan suhu ruangan, seperti di atas meja misalnya. Padahal cara tersebut harus dihindari. Pasalnya membiarkan makanan dengan suhu ruangan dalam waktu yang cukup lama memungkinkan bakteri mudah masuk dan berkembangbiak di dalam makanannya. Jika memang berniat mencairkan dengan cepat, bisa dilakukan dengan cara produk frozen food tersebut di masukan ke dalam wadah khusus lalu direndam dengan air dingin. Produk frozen food yang sudah dilelehkan dilemarin es maka dapat dibekukan kembali ke dalam freezer.

Sesuai dengan perkembangan permintaan konsumen, saat ini juga banyak alternative produk olahan perikanan frozen yang bisa didapatkan di pasar. Tentunya untuk produk olahan perikanan frozen lebih mempunyai tantangan lebih karena sudah banyak produk olahan frozen dari sumber hewani lainnya yang sudah diterima lebih dulu oleh konsumen saat ini seperti olahan dari ayam atau sapi. Dalam memasarkan produk olahan perikanan frozen, setidaknya ada 3 hal yang perlu diperhatikan yaitu, customer (pelanggan), product dan brand. Perlu adanya komitmen yang kuat untuk mengenalkan produk olahan perikanan frozen karena masih jarang konsumen yang langsung memilih produk olahan perikanan frozen dibandingkan dengan produk olahan frozen lainnya. Perlu menetapkan target pasar dan pelanggan dengan melakukan pengamatan yang mendalam mengenai kebutuhan konsumen terhadap produk olahan perikanan frozen. Selanjutnya dilakukan analisis mau menarget pelanggan segmen yang mana dan pemasaran bisa dilakukan dari online maupun offline. Cari customernya dulu, siapa customer yang mau ditarget dan mereka butuh frozen food produk olahana perikanan yang seperti apa. Apalagi dengan kondisi covid-

19 ini, tidak bisa hanya menyasar satu segmen saja misal offline saja atau online saja, namun diperlukan terobosan baru dalam memasarkan produk tersebut karena prilaku konsumen berubah yang membuat pasar ikut berubah. Perlu diingat, dalam kondisi covid-19 ini konsumen dan pasar tetap ada, hanya diperlukan strategi yang tepat untuk mengikuti perubahan yang terjadi terutama terhadap produk olahan perikanan frozen yang konsumennya belum sebanyak produk olahan ayam ataupun sapi. Teliti dulu mau menyasar segmen pasar yang mana. Melakukan riset terkait bahan baku, cara pengolahan yang baik seperti apa, agar produk yang dihasilkan tidak kalah dengan brand-brand yang sudah ternama. Perlu persiapan yang matang dalam mengenalkan frozen food produk olahan perikanan yang belum terlalu familiar dikalangan konsumen. Pilih produk frozen food produk olahan perikanan yang unik. Selain itu perlu memahami yang namanya *positioning, differentiation, branding* untuk produk yang ditawarkan. Artinya, untuk frozen food produk olahan perikanan yang mau dijual harus memiliki ciri khas tersendiri sehingga tidak mudah diikuti oleh pesaing. Pelajari persaingan yang ada, untuk menyikapi persaingan tersebut, perlu siap mental dan menerima persaingan sebagai bagian yang tak terpisahkan dari sebuah bisnis. Lalu, lihat persaingan sebagai masukkan untuk pengembangan usaha kita. Perlu juga mempelajari competitor yang ada dan siapa saja yang sudah mulai bisnis serupa.

Tentunya dengan terjadinya pandemi covid-19 ini memberikan dampak terhadap peningkatan belanja secara online yang salah satunya adalah produk olahan perikanan frozen. Saat ini banyak konsumen mencari produk-produk yang mudah di proses, produk-produk yang ready to eat dan juga ready to cook. Untuk bisa bertahan di masa pandemi covid-19 perlu melakukan inovasi, terobosan penetrasi pasar, serta delivery system merupakan langkah yang diambil untuk saat ini sekaligus untuk pengembangan usaha kedepan. Tujuannya, untuk memudahkan produk perikanan diakses oleh semua lapisan masyarakat dari berbagai daerah sehingga masyarakat selalu mengkonsumsi produk olahan perikanan frozen untuk meningkatkan imunitas tubuh.

Jakarta, 17 Juli 2020

Anna Maria
Sekretaris Eksekutif AP5I