

PANDUAN TEKNIS LOMBA

Teknik Proses *Fillet Ikan*

Fillet ikan merupakan lempengan ikan yang ukuran dan bentuknya tidak beraturan yang dipisahkan dari kerangka tubuh ikan dengan cara menyayat sejajar dengan tulang belakang. Fillet ikan yaitu daging ikan tanpa sisik dan tulang (kadang-kadang juga tanpa kulit) diambil dari kedua sisi badan ikan biasanya kedua potong fillet itu saling bergandengan (*butterfly fillet*) atau bagian daging yang diperoleh dengan penyayatan ikan utuh sepanjang tulang belakang yang dimulai dari belakang kepala hingga mendekati ekor. Berbagai tipe fillet dibedakan sebagai berikut :

- 1) Fillet berkulit (*skin-on fillet*), yaitu berupa lempengan daging ikan yang telah dipisahkan dari kerangkanya tanpa dilakukan dengan perlakuan lainnya.
- 2) Fillet tidak berkulit (*skin less fillet*), yaitu berupa lempengan daging ikan yang telah dipisahkan dari kerangkanya serta dilakukan perlakuan tambahan berupa pemisahan kulit yang terdapat pada lempengan daging tersebut.
- 3) Fillet tunggal (*single fillet*), yaitu berupa lempengan daging ikan yang telah dipisahkan dari kerangkanya dan masing-masing sisi tubuh ikan dibuat menjadi sebuah fillet.
- 4) Fillet kupu-kupu (*butterfly fillet*), yaitu berupa lempengan daging ikan yang berasal dari kedua sisi tubuh ikan, biasanya kedua bagian daging tersebut tidak terputus

Melimpahnya produk perikanan menjadi salah satu faktor berkembangnya fillet ikan. Dalam melakukan fillet ikan diperlukan keterampilan agar didapatkan hasil yang memuaskan dan bernilai ekonomi tinggi. Tujuan melakukan fillet ikan adalah (1) Pengawetan ikan terutama pada musim ikan; (2). Meningkatkan nilai ekonomis ikan; (3). Memudahkan pengolaahm selanjutnya sebagai produk intermediet; (4). Mempersingkat waktu penyediaan produk.

Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan lomba ini, peserta diwajibkan mengikuti setiap tahapan pelaksanaan lomba sesuai dengan ketentuan yang telah ditentukan oleh pihak penyelenggara lomba.

Peserta kompetisi terbuka untuk mahasiswa aktif dari semua disiplin ilmu, dalam bentuk perorangan dan tim (2–3 orang). Setiap perguruan tinggi baik negeri (PTN) maupun swasta (PTS) yang memiliki program pendidikan vokasi dapat mengirimkan lebih dari satu peserta lomba baik perorangan maupun tim pada setiap jenis lomba.

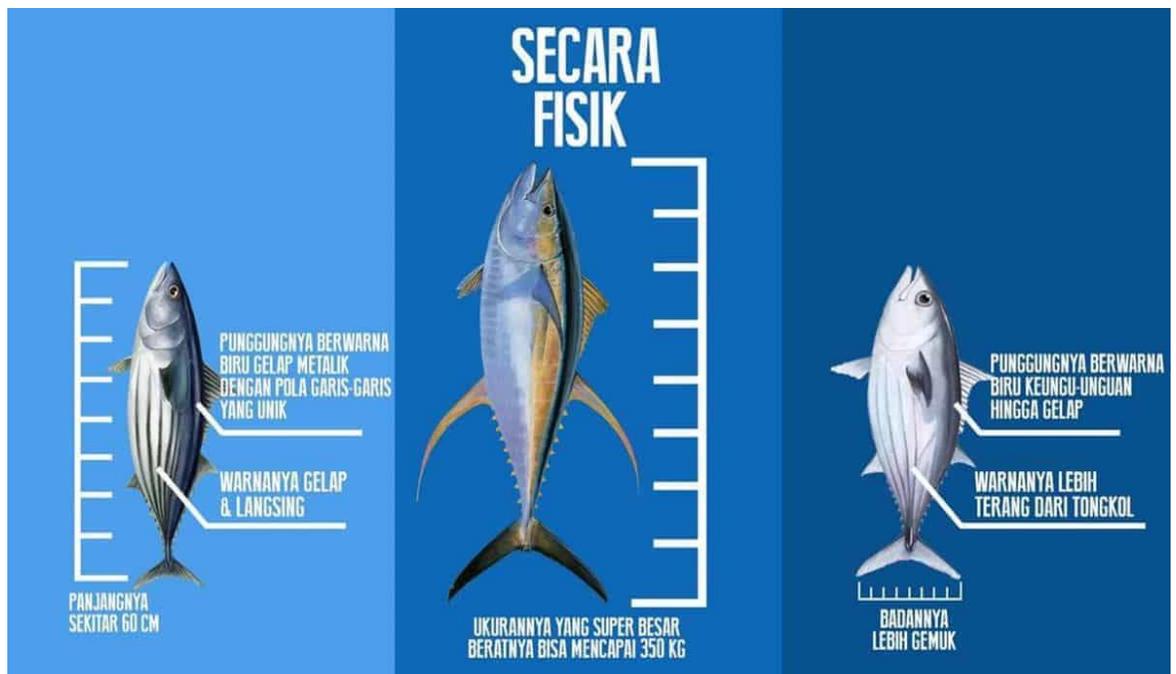
Berikut merupakan beberapa tahapan lomba yang akan diikuti oleh para peserta :

- 1) Peserta mengikuti lomba pembuatan fillet ikan secara daring melalui *live zoom*
- 2) Peserta merekam rangkaian proses pembuatan fillet ikan pada saat lomba daring, rekaman video dikirimkan ke panitia
- 3) Peserta yang dinyatakan lolos pada tahap I akan diundang dalam babak final

- 4) Seluruh peserta wajib mengikuti *technical meeting* yang diselenggarakan sebelum babak final dilaksanakan
- 5) Babak final meliputi pemaparan dan demo teknologi inovasi dalam pembuatan fillet ikan
- 6) Pelaksanaan lomba dilaksanakan pada Juni 2022
- 7) Keputusan dewan juri tidak dapat diganggu gugat.

Setiap tahapan pelaksanaan lomba seperti yang dijelaskan sebelumnya, memiliki syarat dan ketentuan yang harus dipatuhi oleh setiap peserta. Hal ini menjadi sangat penting untuk diperhatikan karena menjadi indicator penilaian.

- 1) Dalam melakukan demo pembuatan fillet ikan secara daring melalui *zoom*, peserta wajib memastikan kualitas koneksi internet yang baik. Terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan fillet ikan secara daring :
 - a. Setiap peserta wajib menyiapkan sendiri alat dan bahan yang akan digunakan, dengan ketentuan ikan yang digunakan adalah ikan cakalang dengan berat 1,75 – 2,5 Kg per ekornya, dengan spesifikasi atau ciri-ciri fisik ikan sebagai berikut :



- b. Setiap peserta bebas memilih metode fillet yang digunakan. Namun, tipe fillet ikan yang dihasilkan berupa fillet tanpa kulit (*skin less fillet*).
- c. Dalam melakukan pembuatan fillet ikan diberikan waktu maksimal 20 menit.
- d. Setiap peserta juga wajib mengirimkan video pembuatan fillet ikan dengan durasi maksimal 20 menit dan dikirimkan kepada panitia setelah proses *live zoom* selesai.
- e. Tahapan pembuatan fillet ikan secara daring ini termasuk dalam babak penyisihan atau seleksi awal.

- 2) Proses penyisihan peserta pada seleksi awal tersebut, akan dilakukan oleh dewan juri independent. Kriteria penilaian pada tahap ini diantaranya :
 - a. Kesesuaian bahan dan alat
 - b. Kecepatan
 - c. Karakteristik mutu fillet ikan terstandar : Jumlah duri, Akurasi irisan (Bentuk), Akurasi ukuran, dan Keutuhan
 - d. Rendemen
 - e. Sanitasi dan higieniene

Pelaksanaan Lomba babak final

Peserta yang akan ikut dalam babak final merupakan peserta yang dinyatakan lolos tahap awal atau babak penyisihan. Pelaksanaan lomba babak final akan dilaksanakan secara luring di instansi penyelenggara. Ketentuan pelaksanaan lomba di babak ini berbeda dengan babak penyisihan. Dimana ketentuan dari lomba ini adalah sebagai berikut:

- 1) Setiap peserta akan melakukan kembali proses pembuatan fillet ikan secara langsung,
- 2) Alat dan bahan yang akan digunakan disediakan oleh panitia pelaksana,
- 3) Alokasi waktu yang diberikan mulai dari persiapan, pembuatan fillet ikan, hingga penyajian/pengemasan, maksimal 30 menit

Penilaian dan Mekanisme Penjurian

Juri lomba fillet ikan bersifat independent yang memiliki latar belakang yang sesuai dengan bidang kontes yang dilombakan. Jumlah juri yang bertugas harus berjumlah gasal (ganjil) dan dipimpin oleh satu orang ketua.

Mekanisme penjurian pada lomba fillet ikan dapat dijabarkan sebagai berikut :

- 1) Selama penjurian berlangsung, selain peserta tidak diperkenankan masuk di area lomba
- 2) Tim juri akan menilai semua aspek penilaian yang terdiri atas : Kesesuaian bahan dan alat, Kecepatan, Karakteristik mutu fillet ikan terstandar: Jumlah duri, Akurasi irisan (Bentuk), Akurasi ukuran, dan Keutuhan, Rendemen serta Sanitasi dan higieniene
- 3) Juri berhak mendiskualifikasi peserta yang tidak memenuhi ketentuan yang ditetapkan.
- 4) Untuk kategori Juara Favorit, penjurian dilakukan oleh Juri Kehormatan yang ditunjuk oleh Panitia.
- 5) Keputusan Dewan Juri tidak dapat diganggu gugat