

PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI SARDEN BERBAHAN BAKU IKAN LEMURU (*sardenella Sp*) DALAM MEDIA SAUS TOMAT DI PT SARANA TANI PRATAMA JEMBRANA- BALI

Ainun Rabiatul Jannah, Sulkiflli, Budiman Haruna

Jurusan Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
E-mail: ainun1221arj@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui proses pengawasan mutu ikan sarden dalam media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama. Penulisan Tugas Akhir ini disusun berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan di PT Sarana Tani Pratama. Sumber data yang digunakan dalam tugas akhir ini yaitu data primer dan data sekunder sedangkan metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, Tanya Jawab dan studi pustaka. semua data yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif, yaitu berusaha menggambarkan proses pengawasan mutu proses produksi ikan lemuru dalam media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama. Pengawasan mutu yang dilakukan di PT Sarana Tani Pratama dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, bahan baku pasta tomat dan juga produk akhir. Pegawasan dilakukan untuk untuk menjamin mutu dan kualitas produk hingga layak di komsumsi dan didistribusikan.

Kata kunci : Ikan Lemuru, Pengawasan, Mutu, Pengawasan Mutu

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to determine the quality control process of sardines in tomato sauce media at PT Sarana Tani Pratama. The writing of this final project is based on the results of the activities that have been carried out at PT Sarana Tani Pratama. The data sources used in this final project are primary data and secondary data, while the data collection methods used are observation, question and answer and literature study. All data collected were analyzed using qualitative descriptive analysis, which is trying to describe the quality control process of the production process of lemuru fish in tomato sauce media at PT Sarana Tani Pratama. Quality control carried out at PT Sarana Tani Pratama starts from receiving raw materials, production processes, tomato paste raw materials and also the final product. Supervision is carried out to ensure the quality and quality of the product so that it is suitable for consumption and distribution.

Keywords : *Sardenella sp, Supervision, Quality, Quality Control*

PENDAHULUAN

Ikan Lemuru (*Sardinella sp*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis kecil penting di Indonesia. Ikan lemuru biasanya dijadikan bahan baku pembuatan ikan pindang, ikan kaleng dan tepung ikan oleh beberapa industri perikanan (Rosyid Ridho, 2021). Ikan lemuru memiliki harga jual yang relatif murah akan tetapi ikan tersebut memiliki gizi yang cukup tinggi. Banyak masyarakat yang kurang minat untuk mengkonsumsi ikan lemuru. Maka dari itu perlu adanya alternatif untuk mengolah ikan lemuru menjadi produk yang digemari masyarakat serta dapat meningkatkan daya simpannya, salah satu cara untuk meningkatkan daya simpan pada ikan adalah dengan cara pengalengan.

Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Menurut (Zhafirah & Sipahutar, 2021) pengalengan ikan merupakan tindakan pengawetan ikan dengan cara memasukkan ikan ke wadah yang tertutup dan dipanaskan yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan kapang, serta penguraian enzimatik.

Menurut , (Adivitasari & Wirasatriya, 2022) Perkembangan sektor industri di Indonesia yang kian pesat, menuntut perusahaan untuk berlomba-lomba memberikan performan terbaik mereka kepada pelanggan salah satunya mengenai tuntutan kualitas produk atau mutu produk. Kualitas atau mutu mempunyai peran serta dalam meningkatkan reputasi perusahaan dan memproduksi produk selain itu kualitas produk pula yang menjadi alasan pelanggan dalam menentukan pilihan produk yang akan di gunakan. Suatu produk dikatakan memiliki mutu yang baik apabila produk tersebut telah memiliki kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan. Untuk mencapai kualitas produk sesuai standart diperlukan pengawasan.

METODE

Waktu dan Tempat

Penulisan Tugas Akhir ini disusun berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan Januari sampai April 2022 di PT Sarana Tani Pratama berlokasi pada Jalan Kud Mina Karya, Dusun Kelapa Balian, Desa Pengambangan, Kecamatan Negara, Bali-Indonesia.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi langsung

Observasi langsung yaitu metode pengamatan data dengan melihat kegiatan yang

dilaksanakan oleh karyawan secara langsung sehingga data yang diperoleh secara benar dan nyata, misalnya dengan mengikuti dan melakukan kegiatan alur peroses pengawasan produksi ikan sarden dalam media saus tomat.

2. Metode Tanya Jawab

Metode tanya jawab metode mengumpulkan data dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan secara langsung kepada karyawan sehingga di dapatkan jawaban yang lengkap.

3. Literatur

Literatur metode pengumpulan data bersumber dari literatur semacam buku, dari media sosial seperti internet, dll sebagai pelengkap informasi.

Jenis Data dan Sumber Data

Jenis Data

Jenis data pada penulisan tugas akhir ini yaitu

a. Data Kualitatif

Data yang diperoleh melalui berbagai macam teknik pengumpulan data misalnya wawancara serta observasi yang berkaitan dengan penulisan tugas akhir ini, yang termasuk data kualitatif dalam penulisan tugas akhir ini yaitu gambaran umum objek penelitian meliputi sejarah singkat berdirinya, letak geografis objek struktur organisasi dan proses pengawasan mutu produksi ikan sarden dalam media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama, Jembrana-Bali.

b. Data Kuantitatif

Data kuantitatif yang diperoleh berupa data yang berupa penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. Dalam hal ini data yang diperlukan yaitu data standar *filling weight* ikan sarden, standar *cooking weight* ikan sarden, standar berat bersih, serta suhu dan waktu *sterilisasi*.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan pada penulisan tugas akhir ini yaitu:

a. Data Primer

Data primer diperoleh dari kegiatan partisipasi aktif di lapangan dengan mengikuti segala kegiatan-kegiatan yang ada dan tak lupa juga ditambahkan dengan proses wawancara atau tanya jawab kepada pembimbing lapangan serta tim bertugas di divisi.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari penelitian terdahulu, baik berupa skripsi, jurnal serta mencari data terupdate mengenai proses pengawasan produksi ikan sarden dalam media saus tomat.

Analisis Data

Berdasarkan tujuan yang dicapai maka semua data yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan analisi deskriptif kualitatif, yaitu berusaha menggambarkan proses pengawasan mutu proses produksi ikan lemuru dalam media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengawasan Mutu Bahan Baku (Ikan)

Pengawasan mutu bahan baku ikan bertujuan agar tidak terjadinya potensi bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*). Oleh karena itu PT Sarana Tani Pratama mengacu pada peraturan SNI 8222:2016 untuk sarden makarel dalam kaleng. Analisa yang dilakukan terhadap ikan yaitu meliputi analisa parameter fisik secara organoleptik (bau, rasa, tekstur, dan penampakan) dan juga analisa parameter kimia seperti histamin dan formalin.

Adapun pengujian parameter bahan baku ikan sebagai berikut:

a. Analisa Fisik

Penilaian QC PT Sarana Tani Pratama terhadap tingkat kesegaran ikan meliputi bau, tekstur dan penampakan. Selain itu, untuk ikan segar harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

Tabel. Persyaratan ikan segar

Bagian	Persyaratan
Daging Ikan	Tekstur pada daging ikan kenyal jika disentuh dan apabila daging ikan ditekan dengan jari akan kembali pulih, sisik tidak mudah lepas, penampakan maih mengkilat cemerlang sesuai jenis ikan, badan dan perut utus serta tidak terdapat kerusakan fisik.
Insang	Memiliki warna merah cemerlang atau sedikit kecoklatan serta tidak berlendir atau sedikit

	berlendir
Mata	Jernih, selaput jernih, dan mata cerah atau terang
Selaput lendir	Tipis, tidak lengket, bening, sedikit berbau amis, serta tidak memiliki bau busuk di permukaan tubuhnya.

Hal tersebut menunjukkan bahwa kualitas ikan yang digunakan oleh perusahaan yaitu ikan yang berkualitas baik dan segar.

b. Analisis kimia

Analisis kimia dilakukan untuk mengetahui kadar zat yang terkandung pada bahan baku ikan. Parameter yang diuji yaitu histamin dan formalin, berikut ini parameter yang akan diuji:

1. Histamin

Bahan baku ikan yang memiliki kandungan histamin yang tinggi dapat memberikan efek negatif terhadap kesehatan konsumen. Oleh karena itu, PT Sarana Tani Pratama menerapkan standar mutu dan keamanan untuk kadar histamin yakni maksimal 20 ppm untuk ikan segar maupun ikan beku. Disisi lain, berdasarkan SNI 8222:2016, kadar histamin untuk ikan segar 100 mg/kg 100 ppm. Adanya standar perusahaan yang menerapkan kandungan pada bahan baku ikan segar maupun ikan beku yaitu maksimal 20 ppm menunjukkan peraturan yang lebih ketat dibandingkan dengan SNI 8222:2016.

2. Formalin

Standar formalin yang ditetapkan PT Sarana Tani Pratama yaitu 0,20 ppm dimana standar tersebut lebih ketat dibandingkan SNI ISO 14184-1:2015. Tentunya standar ini sebagai penjamin bahwa bahan baku yang diolah terjamin mutu dan keamanan pangannya.

Pengawasan Mutu Bahan Pembantu

Bahan pembantu yang digunakan dalam produk ikan sarden di PT Sarana Tani Pratama yaitu saus tomat dimana dalam penambahan bahan pembantu ini harus diperhatikan karna dapat mempengaruhi mutu dan kualitas produk.

Pasta tomat yang tiba dipabrikkan akan dilakukan langsung analisa oleh tim *Quality Control* perusahaan, parameter yang diuji meliputi bau, warna dan rasa serta diuji viskositasnya. Dalam pengujian pasta tomat secara organoleptik, bau pasta tomat harus menunjukkan bau normal tomat. Pasta tomat juga memiliki rasa yang normal khas tomat dan juga warna normal yakni merah hingga merah gelap sesuai dengan karakteristik pasta tomat yang telah ditetapkan PT Sarana Tani Pratama.

Pengawasan Mutu Bahan Pengemas

Kemasan yang digunakan oleh PT Sarana Tani Pratama terdiri dari kemasan primer dan kemasan sekunder. Kemasan primer yang digunakan adalah kemasan kaleng, sedangkan kemasan sekunder yang digunakan adalah karton. Setiap kemasan dijelaskan di bawah ini:

1. Kemasan Primer (Kaleng)

PT Sarana Tani Pratama menggunakan 2 jenis kaleng yaitu *raund can* dan *club can* dimana kedua kaleng ini dipasok dari beberapa *supplier* yang berbeda. Kaleng-kaleng ini diterima dalam bentuk palet dan dikemas menggunakan plastik, kaleng disetiap palet tersebut akan dilakukan pemeriksaan oleh tim QC dibagian penerimaan, pemeriksaan berupa pengecekan, nomor, kode produksi, dan kondisi pengemasannya. Setelah itu, sampel akan diambil untuk setiap 4 palet yang diturunkan untuk pengujian terhadap jenis, ukuran, ketebalan serta berat kaleng (kaleng dan tutupnya).

2. Kemasan Sekunder (Karton)

Karton yang digunakan di PT Sarana Tani diterima dalam bentuk per ikat dan dilakukan pemeriksaan jenis, kode produksi, kondisi dan kemasan karton. Kemudian dilakukan pemeriksaan lebih lanjut dengan diambilnya sampel minimal 1 dari setiap 10 ikat karton diturunkan untuk diperiksa dimensi, berat, ketebalan dan warna printing karton.

Pengawasan Mutu Proses Produksi

1. Penerimaan bahan baku

Bahan baku ikan yang mayoritas digunakan yaitu *Sardenella sp*, *Sardenella Longiceps*, *Sardinop Sagex*, *sardine philclardus*, *Spratelloides Grcillis*, *Sardinella Sirin*, dan *Desapterys Ruselli* yang merupakan spesies ikan sarden. Ikan-ikan tersebut di peroleh dari dalam negeri maupun di luar negeri (impor). Untuk ikan lokal didapatkan dari perairan selat Bali sedangkan untuk ikan import berasal dari Pakistan, Yaman dan Oman. Bahan baku ikan yang diterima sebelum diproses dilakukan control penerimaan oleh tim *quality control* untuk mengetahui kualitas ikan. Analisa yang dilakukan terhadap ikan yaitu meliputi analisa parameter fisik secara organoleptik (bau, rasa, tekstur dan penampakan) dan juga analisa parameter kimia seperti histamin dan formalin. Untuk pengujian Histamin pada ikan beku ikan akan ditunggu setelah proses thawing atau pencairan selesai.

2. Thowing

Thowing agar kesegaran ikan tetap terjaga. Waktu thawing untuk ikan beku lokal yaitu 2 jam dan untuk ikan impor yaitu 30 menit. Suhu pada saat thawing di control 3 kali sekali pada setiap bak penampungan. Standar suhu ikan yaitu 25 Co.

3. Penyimpanan Sementara

Penyimpanan sementara bahan baku ikan jika melebihi kapasitas produksi diletakkan dalam jading (*box*). Dasar jading diberi es curah. Selang waktu penyimpanan sementara ini hanya maksimal 12 jam. Pada kondisi ini juga dilakukan pemeriksaan suhu ikan <5°C. bila ditemukan sesuatu penyimpangan dari ketentuan maka keputusan ikan layak diproses lebih lanjut berdasarkan pemeriksaan dan rekomendasi dari Tim QC (*quality control*).

4. Pengguntingan

Hal yang perlu diperhatikan pada proses pengguntingan yaitu suhu ikan dan aliran dingin pengguntingan, suhu ikan yang tidak boleh lebih 4°C dan air harus terus mengalir untuk menghindari kontaminasi silang .

5. Pencucian (Mesin Rotary)

Tujuan pencucian ini yakni agar kotoran yang terdapat pada tubuh ikan seperti darah, sisik, dan sebagian isi perut yang masih ada pada ikan dapat dihilangkan. Air yang terdapat di mesin akan diganti setiap 3 jam sekali, tujuan dari penggantian air untuk menjaga agar ikan tetap steril.

6. Pengisian Ikan Ke dalam Kaleng (*Filling*)

Ikan yang diisi akan dilakukan pengecekan secara random dimana akan diambil beberapa kaleng secara acak dan kemudian ditimbang oleh Tim QC (*quality control*). Pemeriksaan dilakukan setiap 15 menit sekali oleh tim QC yang bertugas. Pemeriksaan dilakukan untuk memastikan bahwa berat isian kaleng telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

7. Pemasakan Awal (*Exhausting*)

waktu yang dibutuhkan dalam pemasakan awal ini adalah kurang lebih 15 menit. Kaleng-kaleng yang keluar dari mesin *exhaust box* di ambil secara acak untuk dilakukan penimbangan oleh petugas untuk ditimbang berat kaleng yang sudah dilakukan pemasakan awal. Suhu uap di dalam *exhaust box* adalah 96°C. Suhu uap di bawah 96°C dapat menyebabkan uap tercampur dengan udara dan menyebabkan korosi.

8. Pengisian Media

Media saus tomat dimasak dalam suhu 90°C yang telah diproduksi selanjutnya akan dimasukkan ke tempat untuk kemudian dialirkan melalui pipa sterilisasi. Media saus tomat dimasukkan ke dalam kaleng dalam kondisi panas suhu media saus tomat minimal 70°C, hal ini bertujuan agar dalam kaleng tidak terdapat oksigen sehingga kaleng dalam kondisi *vacuum* ketika kaleng ditutup. Adanya oksigen dalam kaleng dapat menyebabkan penurunan kualitas dan mutu produk. Untuk memastikan headspace dan berat kaleng sesuai standar, Tim QC (*quality control*) mengambil sampel sejumlah 20 kaleng setiap 15 menit sekali secara acak.

9. Penutupan Kaleng (*Seaming*)

Kemudian dilakukan penutupan kaleng dengan mesin seamer. Kaleng yang keluar dari mesin akan dilakukan pengecekan visual hasil seaming setiap mesin dilakukan setiap 15 menit sekali dengan pengambilan sampel sebanyak 6 pcs kaleng. Pemeriksaan secara visual ini untuk mengamati adanya cacat pada hasil seaming seperti *sharp*, *seam*, *vee*, *droop* dan lainnya.

10. Sterilisasi

Pada proses sterilisasi ini tertapat beberapa parameter yang harus dikontrol dan diawasi untuk menjamin mutu ikan sarden yang di produksi, parameter pertama yang harus diawasi yaitu waktu tunda retort. Waktu tunda retort adalah waktu yang dibutuhkan atau waktu tunggu untuk memasukkan kerangjang ke dalam mesin retort. Standar waktu yang di tetapkan di PT Sarana Tani Pratama yaitu maksimun 60 menit. Kemudian lakukan pengamatan dan pencatatan setiap 15 menit sekali.

11. Pengelapan

Tujuan dari pengelapan ini untuk membersihkan kaleng dari air, minyak dan saus tomat yang masih menempel pada kaleng agar tidak menyebabkan korosi. Korosi pada kaleng dapat menyebabkan kaleng rusak dan memicu pertumbuhan bakteri. Kaleng yang telah bersih kemudian diletakkan ke konveyor berjalan untuk selanjutya menuju ke proses pengkodean.

12. Print/Pengkodean

Pengkodean dilakukan agar produk-produk tersebut memiliki identitas. Kaleng-kaleng yang sudah dibersihkan dan dkeringkan akan dilewatkan diatas *conveyor* dan diberi kode produksi yang sesuai dengan informasi daerah, *seamer*, kode *retort*, kode pemasakserta tanggal kadaluarsa. Saat kaleng-kaleng tersebut melalui konveyor pengawas akan memantau memastikan tidakada kaleng-kaleng yang penyok dan bocor serta mengecek kesesuaian kode produk..

13. Inkubasi

Proses inkubasi dilakukan dengan menyimpan produk selama 5 hari. Pada masa inkubasi, maka dapat terjadi berbagai jenis kerusakan produk yang dapat diamati melalui penampakan kaleng. Produk yang mengalami penyimpangan akan ditambah masa inkbasinya atau diberi status hold, produk yang mengalami penyimpangan akan dilakukan penanganan yang berbeda untuk setiap kelain yang terdapat pada kaleng. Apabila terdapat kaleng yang kembung, maka menandakan masih terdapat bakteri penghasil gas di dalam produk tersebut. Bila terdapat kaleng yang bocor maka produk tersebut akan dipisahkan dan untuk kaleng yang kembung dan bocor tidak akan diperjual belikan.

14. Pengemasan

Sebelum produk dikirim maka akan dilakukan evaluasi oleh team *quality control* yang meliputi jenis, tanggal dan kode produksi produk. Selain itu team *quality control* akan mengambil sampel sebanyak enam karton dari setiap pallet untuk diperiksa secara visual.

15. Pengiriman

Barang yang tersimpan di gudang dan telah dilakukan analisis produk akhir siap dikirim, diberi tanda Release bahwa produk tersebut sudah siap untuk dikirim. Pengiriman barang sesuai order, menunjuk truck/expedisi yang disetujui dan dilakukan inspeksi transportasi terhadap truck sebelum melakukan pemuatan produk.

Pengawasan Mutu Produk Akhir

Setelah produk ikan sarden telah diolah menjadi produk akhir, produk akhir akan menjalani proses inkubasi selama 5 hari selama proses tersebut akan dilakukan pengujian produk jadi. Pengujian dilakukan dengan mengambil sampel produk secara acak dari masing-masing retort. Team *quality control* akan menganalisa secara fisik dan juga kimia. Analisa fisik berupa penampilan, warna, aroma, rasa, dan tekstur, analisa kimia berupa pengujian histamin, analisa pH dan viskositas dan analisa berat produk.

1. Analisa Fisik

Analisa fisik ini meliputi analisa penampilan, warna, aroma, rasa dan tekstur. Analisa ini dilakukan secara organoleptik atau sensori berdasarkan spesifikasi tertentu.

Parameter yang pertama yakni penampilan ikan Tim QC (*quality control*) akan mengamati penampilan ikan dalam suatu produk apakah ikan masih dalam bentuk utuh atau hancur. Apabila ditemukan daging ikan yang hancur saat pengujian di laboratorium, maka hal tersebut akan menjadi evaluasi bagi karyawan dan pengawas ruang produksi. Parameter yang kedua yaitu warna pada ikan diproduksi akhir sebaiknya jangan terlalu coklat yang menandakan bahwa produk tersebut *overcooked*.

2. Analisis Kimia (Histamin)

Selama proses produksi ikan sarden dalam saus tomat, kadar histamin pada ikan dapat mengalami peningkatan karena adanya peningkatan suhu selama proses produksi. Kadar histamin tidak bisa menurun dengan proses pemasakan, pengalengan ataupun pembekuan karena sifat histamin stabil pada panas.

3. Analisa pH dan viskositas

Analisa pH merupakan analisa untuk mengukur derajat keasaman suatu larutan. Analisa pH terhadap produk ikan sarden dalam media saus tomat dengan rentan nilai maksimal yang ditetapkan PT Sarana Tani Pratama yaitu berkisar dari 5,50-6,70.

4. Analisa Berat Produk

Produk akhir dengan ukuran yang sama tidak diijinkan memiliki berat yang terpaut jauh karena hal tersebut akan memengaruhi daya terima konsumen. terdapat 4 jenis berat yang harus diukur yaitu, *gross weight* atau berat kotor produk merupakan berat kaleng beserta isinya (ikan dan saus tomat), *net weigh* atau berat merupakan berat isi produk tanpa kaleng, *drain weight* atau bobot tuntas merupakan bobot ikan yang terdapat dalam kaleng dan *sauce weight* merupakan berat saus tomat dalam kaleng tanpa potongan kaleng.

KESIMPULAN

Pengawasan mutu yang dilakukan di PT Sarana Tani Pratama dimulai dari Penerimaan bahan baku, proses produksi, bahan baku pasta tomat dan juga produk akhir. Pengawasan dilakukan oleh tim QC (*Quality Control*) dimana mereka bertugas untuk mengcontrol selama penerimaan bahan baku hingga produk tersebut jadi. Pegawasan dilakukan untuk untuk menjamin mutu dan kualitas produk hingga layak di konsumsi dan di distribusikan.

REFERENSI

- Adivitasari, R. M., & Wirasatriya, A. (2022). *Hubungan Zona Penangkapan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru) dengan Suhu Permukaan Laut dan Klorofil-A pada Variabilitas Iklim di Selat Bali*. 04(02), 41–55.
- Rosyid Ridho. (2021). *Beras Inovatif Sehat Dan Aman (BISA) Sebagai Solusi Penanggulangan Gizi Buruk Berbasis Limbah Ikan Lemuru*. 294-300.
- Zhafirah, F., & Sipahutar, Y. H. (2021). Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-abu (*Thunnus tonggol*) dalam Kaleng dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa Interbational Food, Cilcap-Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 57-68. journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/issue/view/1040