

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Negara Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak pulau, baik pulau besar maupun pulau kecil dan sebagian besar wilayah Indonesia adalah lautan. Oleh karena itu, Indonesia sebagai salah satu Negara dengan hasil laut yang melimpah dengan produktivitas hasil perikanan mencapai 20,8 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2016). Hasil perikanan yang melimpah membuat ikan menjadi salah satu komoditas ekspor yang dapat diandalkan di Indonesia. Menurut Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, dari Kementerian Kelautan dan Perikanan, Indonesia mengalami peningkatan ekspor ikan dalam kurun waktu 4 tahun (2012-2016) sekitar 7,34% (Sitanggang, 2016).

Proses ekspor ke negara tujuan memakan waktu cukup lama, sehingga membuat pihak pengeksport melakukan beberapa cara yang sesuai dengan tujuan produk hasil laut tidak mengalami kerusakan selama proses pendistribusian dan menjaga mutu produk tersebut. Kerusakan yang terjadi pada produk hasil laut akan menimbulkan bahaya bagi konsumen. Kerusakan yang terjadi dapat digolongkan menjadi tiga yaitu kerusakan fisik, kerusakan kimia, dan kerusakan biologis. Salah satu cara yang bisa dilakukan agar ikan bisa diekspor tanpa mengalami kerusakan adalah proses pembekuan. Pembekuan merupakan salah satu metode pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pangan hingga pada suhu di bawah titik beku bahan tersebut (Rohanah, 2002). Pembentukan es tersebut dapat menyebabkan ketersediaan air menurun, sehingga mengakibatkan aktivitas enzim dan pertumbuhan

mikroorganisme dapat dihambat dan kualitas bahan pangan tersebut dapat dipertahankan.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu dari sekian banyak perusahaan yang bergerak pada bidang pembekuan produk hasil laut seperti kakap, teri, dan lain sebagainya. PT. Inti Luhur Fuja Abadi ini telah mengekspor produknya ke luar negeri. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang didapat selama proses perkuliahan mengenai proses pengolahan produk hasil laut, seperti ikan dan memahami proses pengolahan produk hasil laut untuk skala pabrik. Ikan teri nike beku merupakan salah satu produk yang paling banyak diproduksi oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Laporan ini membahas proses produksi pembekuan ikan teri nike di PT. Inti Luhur Fuja Abadi.

## **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan terdiri atas dua macam, yaitu Tujuan Umum dan Tujuan Khusus.

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari serta memahami pengaplikasian teori yang telah diperoleh selama perkuliahan berlangsung serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung tahapan dalam proses pengolahan pangan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui serta memahami proses pembuatan produk ikan teri nike beku meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mengetahui bahan baku, bahan pembantu, alat dan mesin yang digunakan selama proses produksi.

3. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah selama proses produksi.
4. Mengetahui manajemen personalia perusahaan yang meliputi struktur organisasi dan ketenagakerjaan.
5. Mendapatkan keterampilan kerja sehingga lebih siap menghadapi lingkungan kerja sebenarnya serta mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah sebagai berikut:

1. Observasi seluruh kegiatan produksi di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. ILUFA.
2. Wawancara langsung dengan karyawan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi
3. Studi literatur

### **1.4. Waktu dan Tempat**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang Km 6, Beji, Pasuruan, Jawa Timur pada tanggal 9-14 Januari 2017.