

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya merupakan perairan dengan hasil laut yang melimpah salah satunya hasil laut di bidang perikanan. Menurut Badan Pusat Statistik (2009), luas wilayah perairan Indonesia adalah 5,8 juta km². Wilayah perairan Indonesia yang luas tersebut disertai dengan tingginya produktivitas hasil perikanan, sebesar 19,4 juta ton menurut Badan Pusat Statistik (2015). Hasil perikanan merupakan salah satu komoditi ekspor yang menjanjikan yang ditunjukkan dengan volume ikan yang diekspor sebesar 1,3 juta ton pada tahun 2013 (BPS, 2015). Ikan dan hasil perikanan yang lainnya memiliki nilai jual yang tinggi karena banyak diminati oleh masyarakat sehingga pangsa pasarnya luas. Ikan dan hasil perikanan yang lain banyak diminati bukan hanya di Indonesia, melainkan hingga ke seluruh dunia.

Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi namun mudah rusak (*perishable food*). Menurut Moeljanto (1992), untuk dapat mempertahankan kesegaran dan mutu ikan maka dilakukanlah pengolahan dan pengawetan ikan yang bertujuan untuk menghambat atau menghentikan kegiatan zat-zat dan mikroorganisme yang dapat menimbulkan pembusukan (kemunduran mutu) serta kerusakan.

Berbagai cara pengawetan telah banyak dilakukan, tetapi sebagian diantaranya tidak mampu mempertahankan sifat-sifat alami produk perikanan. Salah satu cara pengawetan produk perikanan yang tidak mengubah sifat alaminya adalah dengan pembekuan (Sunarman, 2000). Menurut Sunarman (2000), pembekuan ikan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan pada suhu yang rendah. Pembekuan ikan mengubah seluruh

kandungan air menjadi es sehingga ikan dapat bertahan lama dan kualitasnya tetap terjaga. Kandungan air yang paling awal membeku yaitu air bebas (*free water*) disusul oleh air terikat (*bound water*) pada ikan dengan pembekuan dimulai dari bagian luar dan bagian tengah membeku paling akhir. Menurut Adawyah (2008), proses pembekuan ikan terbagi atas tiga tahap, yaitu tahap pertama dengan menurunkan suhu hingga mencapai titik beku kemudian pada tahap kedua suhu ikan turun secara perlahan karena pembekuan kandungan air dalam ikan, dan tahap ketiga yaitu bila tiga per empat bagian kandungan air sudah beku, penurunan suhu akan berjalan cepat. Keadaan beku tersebut akan menghambat aktivitas bakteri dan enzim sehingga daya awet ikan lebih besar.

PT. Edmar Mandiri Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan hasil perikanan. Ikan cakalang beku merupakan salah satu jenis ikan yang paling banyak diproduksi oleh PT. Edmar Mandiri Jaya. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Edmar Mandiri Jaya dilandasi oleh keinginan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses pengolahan hasil perikanan yang diperoleh selama perkuliahan serta untuk lebih memahami proses pengolahan hasil perikanan dalam skala pabrik.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pembekuan ikan secara langsung di industri pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui serta mempelajari sistem produksi yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
- b. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- c. Mempelajari sistem pengolahan manajemen dan struktur organisasi perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Edmar Mandiri Jaya adalah sebagai berikut:

- a. Observasi seluruh kegiatan produksi di PT. Edmar Mandiri Jaya dengan mengamati aktivitas yang berlangsung di PT. Edmar Mandiri Jaya.
- b. Wawancara langsung dengan *supervisor* di PT. Edmar Mandiri Jaya.
- c. Studi literatur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan di PT. Edmar Mandiri Jaya yang berlokasi di Kawasan Industri dan Pergudangan “SAFE ‘n’ LOCK” Blok V 3128-3129, Jl. Lingkar Timur km 5,5 Sidoarjo, Jawa Timur, pada tanggal 26 Desember 2016-20 Januari 2017.