

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar di dunia (*archipelagic state*). Tiga perempat dari luas wilayah Indonesia atau sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup> berupa laut. Garis pantai Indonesia 81.000 km. Potensi lestari atau *maximum sustainable yield* ikan laut seluruhnya 6,4 juta ton pertahun atau sekitar 7% dari total potensi lestari ikan laut di dunia, namun baru sekitar 58,5% yang dimanfaatkan, hasil perikanan laut Indonesia pada tahun 2003 mencapai 4,1 juta ton (63% dari potensi lestari), sedangkan pada tahun 2005 produksi ikan secara nasional mencapai 4.970.010 ton. Bidang kelautan dan perikanan menyumbang 65% dari kebutuhan protein masyarakat, 60% diantaranya adalah hewan tangkapan (Numberi, 2008).

Perikanan merupakan sub sektor yang sangat potensial untuk dikembangkan dalam pembangunan di Indonesia. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein. Manusia memerlukan protein ikan karena mudah dicerna dan mempunyai pola asam amino hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Ikan pada umumnya dipasarkan dalam kondisi utuh, baik segar maupun beku. Ikan merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial, karena dapat diterima sebagai bahan pangan oleh berbagai lapisan masyarakat, suku, dan agama. Daging ikan mengandung protein dan air yang cukup tinggi serta mempunyai pH tubuh mendekati netral sehingga membuat ikan menjadi komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, aktifitas pada ikan mikroba serta proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang

tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat didalamnya. Selain itu lemak ikan banyak mengandung asam lemak tidak jenuh yang sifatnya sangat mudah teroksidasi sehingga menimbulkan bau tengik (Djuhanda, 1981).

Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Sehingga menyebabkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan untuk meminimalkan kendala tersebut. Salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan ikan adalah mengolah ikan menjadi suatu produk dan disimpan pada suhu serta tempat yang sesuai.

Ikan *fillet* dan ikan beku merupakan produk yang telah banyak dikembangkan di industri pengolahan ikan serta disukai masyarakat karena ikan dalam bentuk *fresh* dan utuh. Kendala yang dihadapi pada produk segara adalah pada cara penyimpanan yang tepat agar produk tetap segar dan tidak terjadi pembusukan. Salah satu alternatif yang digunakan untuk menanggulangi kerusakan pada hasil perikanan adalah pembekuan. Pembekuan adalah pengawetan ikan dengan menggunakan suhu rendah, sehingga aktivitas enzim dan pertumbuhan bakteri pembusuk dapat dihambat. Pembekuan dilakukan dengan cara meletakkan ikan pada *air blast freezer* yang bersuhu  $-40^{\circ}\text{C}$  selama 6-8 jam, kemudian disimpan dalam *cold storage* yang bersuhu  $-30^{\circ}\text{C}$ . Suhu rendah atau pembekuan dapat mempertahankan sifat-sifat alami ikan, selain itu dapat dimungkinkan pengiriman ikan walaupun bukan pada musimnya.

Pemilihan pabrik PT. Intan Seafood yang memproses pengolahan *fillet* ikan dan ikan utuh dengan cara *frozen* sebagai tempat pelaksanaan praktek kerja karena ingin mengetahui bagaimana cara penanganan ikan

yang baik dengan cara pembekuan. Selain itu pabrik PT. Intan Seafood memasarkan produk *fillet* ikannya secara ekspor sehingga membutuhkan pengontrolan suhu lebih ketat daripada produk untuk lokal. Produk yang ditawarkan oleh PT. Intan Seafood adalah *fillet* ikan dan ikan utuh beku.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. INTAN SEAFOOD adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan ikan dengan menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan,
2. Memperoleh pengalaman dan keterampilan kerja lapangan dalam suatu perusahaan dengan kondisi sesungguhnya,
3. Mengetahui mutu dan proses pengolahan *fillet* ikan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat,
4. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan dan cara pengolahan limbah produksi, dan
5. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa terutama yang berhubungan dengan pembekuan *fillet* ikan.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. INTAN SEAFOOD yaitu sebagai berikut.

1. Metode wawancara atau *interview*, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melakukan kegiatan tanya jawab dengan narasumber.
2. Metode observasi, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melihat dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan.

3. Metode dokumentasi dan studi literatur, yaitu metode untuk memperoleh data melalui tulisan-tulisan serta literatur baik yang bersumber dari dalam maupun luar perusahaan. Studi literatur yang digunakan berkaitan dengan proses pengolahan dengan metode pemfillet-an ikan serta kondisi manajemen perusahaan.

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

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) 27 Desember 2016 – 20 Januari 2017. Tempat pelaksanaannya adalah di PT. INTAN SEAFOOD, Jalan Wonokoyo I Desa RT 01 RW 06 Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.