

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sebagian besar wilayah Indonesia merupakan perairan sehingga Indonesia disebut sebagai negara maritim. Wilayah perairan yang luas tersebut juga menghasilkan hasil laut yang melimpah, seperti beranekaragam jenis ikan, udang, kerang, dan hasil laut lainnya. Hasil laut terutama perikanan, memiliki nilai jual yang tinggi karena tingginya minat konsumen baik dari Indonesia maupun mancanegara. Oleh karena itu, penanganan pascapanen (*handling*) yang tepat sangat diperlukan demi mempertahankan dan meningkatkan kualitas hasil laut.

Ikan merupakan sumber protein hewani yang kaya akan nutrisi penting. Komponen kimiawi pada ikan umumnya terdiri dari air (70-80%), protein (18-20%), lemak (1-9%), serta sisanya berupa vitamin dan mineral (Muchtadi dan Sugiyono, 1992). Ikan mudah mengalami kerusakan secara kimiawi maupun mikrobiologis karena tingginya kandungan air serta berbagai nutrisi penting yang terkandung dalam daging ikan. Salah satu cara untuk mencegah kerusakan tersebut adalah dengan penerapan teknik *handling* yang tepat sehingga mampu memperpanjang umur simpan.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan terutama dalam proses pembekuan ikan. PT. ILUFA menjadi *supplier* ikan-ikan hasil perairan Indonesia untuk pasar lokal maupun internasional. Ikan-ikan segar pascapanen harus memperoleh penanganan (*handling*) yang tepat, sehingga

dapat memiliki kualitas yang terjaga dengan baik dan umur simpan yang panjang hingga sampai ke tangan konsumen.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA dilandasi dengan tujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama proses perkuliahan terutama dalam industri pengolahan pangan, seperti proses pengolahan produk perikanan yang dibekukan dengan skala pabrik. Ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) *whole round* beku merupakan salah satu produk yang diproduksi dalam jumlah yang besar oleh PT. ILUFA. Selain itu, ikan kakap merah juga memiliki potensi ekonomi tinggi karena nilai permintaan (*demand*) yang tinggi dari konsumen di negara importir. Hal tersebut menjadi dasar pembuatan laporan yang akan membahas seputar proses produksi ikan kakap merah *whole round* beku.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori yang diperoleh selama proses perkuliahan dengan merealisasikannya di industri pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk ikan kakap merah beku yang meliputi penanganan dan pengolahan bahan baku, serta pengemasan produk hingga distribusi.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

4. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
5. Mengetahui lingkungan kerja secara nyata.
6. Memahami industri pengolahan pangan.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

PKIPP di PT. ILUFA merupakan sarana untuk mengaplikasikan ilmu perkuliahan pada proses pengolahan bahan baku ikan kakap merah, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan dan distribusi produk ikan kakap merah beku. Selain itu, PKIPP juga berguna untuk mendapatkan pengalaman bekerja di lingkungan industri, mempelajari tentang proses dan prosedur distribusi produk ikan kakap merah beku, dan mempelajari sanitasi perusahaan untuk mempertahankan mutu produk.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP ini dilaksanakan selama kurang lebih dua minggu di PT. ILUFA yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang KM. 6, Beji, Pasuruan, Jawa Timur pada tanggal 3 Januari 2018 - 20 Januari 2018 dengan jam kerja sebagai berikut.

Hari	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin-Kamis	08.00 - 16.00	11.30 - 12.30
Jumat	08.00 - 15.30	11.00 - 12.30
Sabtu	08.00 - 15.00	11.30 - 12.30

Berikut adalah jadwal pembelajaran yang dilakukan saat pelaksanaan kegiatan PKIPP di PT. ILUFA.

Hari/Tanggal	Kegiatan Pembelajaran
Rabu, 3 Januari 2018	Sortasi ikan nike dan pengamatan area pabrik
Kamis, 4 Januari 2018	<i>Packing</i> ikan nike, serta sortasi bahan baku ikan kakap merah

Jumat, 5 Januari 2018	<i>Packing</i> ikan kakap merah, serta pengamatan mesin dan peralatan yang digunakan di pabrik
Sabtu, 6 Januari 2018	Pemberian materi
Selasa, 9 Januari 2018	<i>Packing</i> ikan layur dan ikan kakap merah
Rabu, 10 Januari 2018	Pengamatan pengolahan limbah dan air bawah tanah (ABT)
Kamis, 11 Januari 2018	Sortasi ikan nike
Jumat, 12 Januari 2018	<i>Packing</i> ikan nike dan sortasi ikan kakap merah
Sabtu, 13 Januari 2018	Diskusi
Rabu, 17 Januari 2018	<i>Packing</i> ikan kakap merah
Kamis, 18 Januari 2018	Ekspor ikan kakap merah dan sortasi ikan nike
Jumat, 19 Januari 2018	<i>Packing</i> ikan nike
Sabtu, 20 Januari 2018	Pemberian materi akhir