

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim terbesar di dunia, hampir 2/3 wilayah Indonesia terdiri dari laut. Menurut data Food and Agriculture Organization pada tahun 2012, Indonesia menempati peringkat ketiga terbesar dunia dalam produksi perikanan setelah China dan India. Tingginya produksi perikanan di Indonesia, menjadikan peluang untuk meningkatkan kegiatan ekspor. Produksi ikan pada tahun 2014 mencapai \pm 6,4 juta ton, sehingga diperkirakan potensi limbah perikanan mencapai sekitar 4,1 juta ton (BPS 2014). Limbah yang dihasilkan salah satunya adalah gelembung renang. Gelembung renang merupakan organ berbentuk kantung berisi udara yang berfungsi sebagai pengatur tubuh ikan saat mengapung di dalam air, sehingga mampu menghemat energi untuk berenang. Fungsi lain gelembung renang yaitu digunakan sebagai ruang beresonansi untuk memproduksi atau menerima suara.

Gelembung renang ikan memiliki kandungan kolagen yang tinggi, sehingga memiliki banyak manfaat. Konsumsi gelembung ikan dipercaya dapat menjaga kecantikan, menjaga kesehatan, meningkatkan metabolisme, membantu kesuburan, meningkatkan kecerdasan bayi, dan lain-lain. Gelembung ikan biasanya diolah menjadi bahan makanan seperti sup. Gelembung ikan juga dapat dimanfaatkan lebih lanjut yaitu sebagai bahan untuk membuat benang operasi. Gelembung ikan yang telah dipanen oleh para nelayan dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin dengan adanya penanganan yang baik. Salah satu cara untuk menghambat terjadinya proses pembusukan ini adalah dengan cara pengeringan. Pengeringan merupakan salah satu cara pengawetan pangan yang paling tua dan luas.

UD. Mega Mandiri Surabaya merupakan salah satu industri di Surabaya yang bergerak di bidang pangan, khususnya dalam menghasilkan produk ikan kering. UD. Mega Mandiri Surabaya mengembangkan produk olahan ikan melalui proses pengeringan. Hingga saat ini terdapat kurang lebih 10 jenis ikan yang dikeringkan, tetapi pada saat PKIPP, proses produksi yang berlangsung hanya gelembung ikan sehingga dalam laporan ini yang dilaporkan hanya gelembung ikan. Produk yang dihasilkan oleh UD. Mega Mandiri Surabaya didistribusikan hingga ke berbagai negara di Asia, seperti China, Hongkong, Malaysia, Thailand, dan Singapura, serta diluar Asia yakni USA.

UD. Mega Mandiri Surabaya dipilih sebagai perusahaan pangan yang relatif muda dan dengan teknologi yang sederhana mampu mengembangkan usahanya. UD. Mega Mandiri Surabaya telah melibatkan 21 karyawan dan memiliki rekan kerja di Hongkong. UD. Mega Mandiri Surabaya juga telah mendapatkan sertifikasi IUP (Izin Usaha Perikanan), SKP (Sertifikat Kelayakan Pengolahan), HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), dan Sertifikat Kesehatan Ikan dan Produk Perikanan Domestik. Selama menempuh PKIPP di UD. Mega Mandiri Surabaya proses produksi pengeringan yang dipelajari adalah dari penerimaan bahan baku yang sesuai standar dari UD. Mega Mandiri Surabaya, penimbangan bahan baku, sortasi dan *grading*, pengeringan, pengujian metal melalui *metal detector*, dilakukan penimbangan lagi untuk pengelompokan produk, pengemasan, dan pelabelan serta penyimpanan dan pendataan.

1.2. Tujuan

PKIPP merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tugas ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

- a. memperoleh dan menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dari perkuliahan dan praktikum,
- b. memahami keseluruhan unit pengolahan pangan, mulai dari tahapan penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga pemasaran produk,
- c. menambah wawasan dan pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

- a. observasi dan terlibat secara langsung dalam produksi pengeringan gelembung ikan di UD. Mega Mandiri Surabaya,
- b. pencatatan data dan mengikuti kegiatan produksi serta pengemasan di UD. Mega Mandiri Surabaya,
- c. wawancara langsung dengan staff tertentu seperti *Director Factory*, *Production Head*, *Head of Public Section*, *Chief Quality Assurance*, dan *SPV. Production*,
- d. studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama kurang lebih 20 hari, yaitu mulai tanggal 27 Desember 2017 – 20 Januari 2018 di UD. Mega Mandiri Surabaya. Waktu pelaksanaan jam kerja (08.30-16.30 WIB) sehingga total waktu pelaksanaan PKIPP selama 160 jam.