

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan maritim yang terbentang dari Sabang sampai Merauke dengan wilayah perairan yang sangat luas. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (KKP) (2018), luas wilayah lautan Indonesia adalah 3,25 juta km², sedangkan luas wilayah daratan adalah 2,01 juta km². Wilayah laut yang sangat luas menjadikan Indonesia memiliki kekayaan dalam sektor kelautan, terutama perikanan. Sumber daya alam perikanan Indonesia yang besar dan beragam membuat masyarakat negara lain menyukainya. Terbukti bahwa Indonesia mengalami peningkatan nilai ekspor perikanan pada periode Januari – September 2018 mencapai USD 3,54 milyar atau meningkat 11,06% dibanding tahun 2017 (Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia, 2018)

Ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) merupakan salah satu komoditi perikanan yang diminati karena rasanya yang lezat dan kandungan gizi yang tinggi. Namun komoditi ikan tergolong bahan pangan yang mudah rusak dan memiliki umur simpan yang pendek jika dibiarkan pada suhu ruang sehingga dapat menurunkan kualitas produk dan harga jualnya. Kerusakan yang terjadi dapat meliputi kerusakan fisik, kimia dan biologis. Oleh karena itu diperlukan penanganan khusus untuk mencegah kerusakan dan memperpanjang masa simpannya agar mutu produk tetap terjaga hingga proses distribusi ke dalam maupun ke luar negeri. Salah satu metode yang dapat dilakukan adalah dengan proses pembekuan.

Menurut (Sahubawa & Ustadi, 2014), proses pembekuan adalah suatu sistem operasional unit alat pendingin yang menciptakan kondisi

dingin atau beku dimana suhu bahan pangan diturunkan hingga di bawah titik beku air dan bagian air mengalami perubahan menjadi kristal-kristal es. Bahan pangan yang dibekukan akan menurunkan kadar air bebasnya dan menghambat aktivitas enzim sehingga mikroba tidak dapat tumbuh serta umur simpannya menjadi relatif lebih panjang.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan, seperti ikan kakap merah, ikan teri nasi (nike), ikan layur, ikan kerapu, gurita, dan sebagainya. Produk yang dihasilkan telah diekspor ke beberapa mancanegara seperti Amerika, Vietnam, Australia, China, Prancis, dan lain-lain. Saat ini teknologi pembekuan ikan PT. ILUFA terus berkembang. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan yang didapat selama kuliah mengenai produk hewani, khususnya ikan dan lebih mendalami proses-proses produksi ikan pada skala pabrik. Laporan ini akan membahas tentang proses produksi *fillet* ikan kakap merah beku (*Lutjanus malabaricus*) di PT. ILUFA.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan meliputi tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami dan mengaplikasikan teori yang didapatkan selama perkuliahan serta melatih kemampuan untuk pengaplikasian tersebut secara langsung dalam setiap tahapan proses pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembekuan ikan kakap merah mulai dari bahan baku datang hingga ikan siap dipasarkan.

2. Mengetahui dan memahami mekanisme pembekuan fillet ikan kakap merah.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu pada proses produksi.
4. Mempelajari sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah selama proses produksi.
5. Mengetahui perubahan fisik, kimia, biokimia pascapanen produk.
6. Mengetahui manajemen personalia perusahaan yang meliputi struktur organisasi dan ketenagakerjaan.
7. Mendapatkan keterampilan kerja sehingga lebih siap dalam menghadapi lingkungan kerja yang 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.
2. Mengamati dan mengikuti seluruh aktivitas produksi yang berlangsung di PT. Inti Luhur Fuja Abadi.
3. Wawancara langsung dengan karyawan dan kepala bagian produksi di PT. Inti Luhur Fuja Abadi.
4. Studi literatur.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan mulai dari tanggal 26 Desember 2018 – 12 Januari 2019 di PT.

4

Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang KM 6,
Beji, Pasuruan, Jawa Timur.