

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki lautannya membentang luas dari Sabang sampai Merauke. Sehingga Indonesia dapat menghasilkan komoditi laut yang melimpah serta memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Menurut data yang diperoleh, hasil produksi perikanan di Indonesia tahun 2017 mencapai 24,15 juta ton. Hal ini ditunjukkan dengan besarnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia menurut data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2017 mencapai 47,34 kg/kapita/thn. Salah satu jenis ikan yang banyak dimanfaatkan karena mengandung komponen gizi yang diperlukan oleh tubuh adalah ikan tuna. Ikan tuna merupakan komoditi perikanan yang banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah.

Ikan tuna seperti halnya produk hasil perikanan lainnya merupakan bahan pangan yang memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable food*). Kerusakan pada ikan tersebut dapat disebabkan oleh adanya cemaran mikrobiologis karena kontaminasi mikroba maupun cemaran fisik karena perlakuan mekanis. Semua cemaran dapat memberikan efek negatif bagi tubuh hingga dapat menyebabkan kematian. Oleh karena itu, perlu upaya pencegahan terhadap sumber tersebut misalnya dengan pengalengan. Pengalengan ikan tuna dapat memperpanjang umur simpan produk sehingga produk dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan dapat didistribusikan secara luas.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Aneka Tuna Indonesia ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk

memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang proses pengolahan ikan tuna yang dimulai dari tahap penanganan bahan, pengolahan, pengemasan, serta proses pengendalian mutu produk. PT. Aneka Tuna Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengalengan ikan tuna terbesar di Indonesia. Perusahaan berdiri sejak bulan Oktober tahun 1991 dengan awal berdiri memiliki *joint venture* dengan *Itochu Corporation* dan *Hagoromo Food Corporation* yang memproduksi berbagai produk olahan ikan tuna yang dikemas dalam kaleng dan *pouch* untuk dipasarkan secara lokal maupun untuk diekspor ke negara lain seperti Eropa, Amerika, Jepang, Australia, dan lain sebagainya. Melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini, mahasiswa diharapkan dapat memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pangan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Aneka Tuna Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui serta memahami proses pengalengan ikan tuna yang meliputi penyediaan bahan, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari pengendalian mutu produk dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pangan pada PT. Aneka Tuna Indonesia menggunakan metode sebagai berikut:

1. Observasi lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung di lapangan untuk melihat kegiatan dan fasilitas yang digunakan dalam proses produksi. Kegiatan yang diamati meliputi pembongkran ikan, pensortasian, penyimpanan ikan dalam ruangan bersuhu dingin, pencairan ikan (*defrost*), *cutting*, *pre-cleaning* dan *cleaning*, *filling*, *seaming* dan sterilisasi ikan tuna dalam kaleng. Selain itu juga melakukan observasi pada proses pelabelan kaleng dan melakukan analisa kontrol kualitas dari bahan mentah ikan tuna hingga menjadi produk ikan tuna dalam kaleng.

2. Wawancara secara langsung

Wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan, pekerja, dan karyawan untuk mendapatkan informasi tentang perusahaan yang dimulai dari riwayat perusahaan, tata letak dan lokasi pabrik, struktur organisasi, penyediaan bahan-bahan yang digunakan (bahan baku, bahan tambahan dan pengemas), proses pengolahan, penanganan limbah, sanitasi pabrik, pengawasan mutu produk hingga penyimpanan produk jadi.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada tanggal 28 Juni 2018 sampai dengan 11 Juli 2018 di PT. Aneka Tuna Indonesia yang berlokasi di Jl. Raya Surabaya-Malang KM.38, Kecamatan Gempol, Pasuruan 67155.