BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang mempunyai wilayah perairan laut yang sangat luas. Indonesia memiliki garis pantai dengan panjang 81.000 km² dan gugusan pulau sebanyak 17.508 (Hardjamulia, 2001). Dengan panjang pantai tersebut Indonesia memiliki keragaman yang tinggi sehingga produktivitas hasil laut terutama perikanan yang dihasilkan melimpah. Data dari Badan Pusat Statistik pada tahun 2015 menunjukkan produksi perikanan Indonesia mencapai 19,4 juta ton. Produksi perikanan yang tinggi tersebut dapat mendorong pengembangan industri pengolahan hasil kelautan dan perikanan. Produktivitas hasil laut yang tinggi terutama hasil perikanan, menjadi salah satu komoditas ekspor yang menjanjikan. Hal ini dibuktikan dengan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (2014) menunjukkan jumlah ekspor produk perikanan Indonesia pada tahun 2013 sebesar 1,26 juta ton.

Salah satu jenis ikan hasil produksi Indonesia yang diekspor ke beberapa negara adalah ikan teri nike. Ikan teri nike merupakan salah satu spesies ikan yang ditemukan di perairan Gorontalo. Ikan teri nike muncul hanya pada bulan tertentu, yaitu bulan Maret sampai Juli. Ikan teri nike termasuk ke dalam jenis ikan *amphidromy*. Menurut Lida dkk. (2017) dan Pezold dkk. (2016) dalam Pasingi (2018) tipe *amphidromy* merupakan salah satu siklus hidup ikan yang terjadi dimulai dari induk bertelur di air tawar dan sesaat setelah telur menetas larva hanyut terbawa arus sungai ke arah hilir menuju laut. Larva ikan tumbuh dan berkembang di laut kemudian kembali ke air tawar untuk bereproduksi (Pasingi dan Suprapti, 2018). Kemunculan ikan teri nike di perairan teluk Gorontalo bagian timur dan barat tidak pernah muncul di periode bersamaan. Pada

bulan Maret, April, dan Mei terjadi peralihan pergerakan angin dari arah barat daya ke arah timur laut menyebabkan larva ikan nike terbawa arus ke bagian timur teluk; sedang pada bulan Juni dan Juli pergerakan angin dari arah timur laut ke arah barat daya menyebabkan ikan terbawa arus ke bagian barat teluk. Ikan merupakan produk pangan hewani yang tersusun dari berbagai senyawa gizi seperti air (70-80%), lemak (1-9%), protein (18-20%), dan komponen lainnya merupakan komponen vitamin dan mineral. Karena kandungan air dan gizi dalam ikan yang tinggi, menyebabkan ikan mudah rusak sehingga perlu dilakukan penanganan agar produk lebih awet. Kerusakan yang terjadi pada ikan dapat digolongkan menjadi kerusakan fisik, kimia dan biologi. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengawetkan ikan adalah dengan proses pembekuan pada suhu di bawah titik beku bahan tersebut. Proses pembekuan mengakibatkan kegiatan enzim dan jasad renik dapat dihambat karena proses pembekuan menyebabkan air yang ada di dalam ikan beku sehingga dapat mempertahankan mutu bahan pangan.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan. Produk perikanan yang diolah antara lain kakap merah, layur, nike, kerapu, anggoli, dan sebagainya. Produk tersebut telah diekspor ke berbagai negara seperti Eropa, Amerika, dan Asia. Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses pengolahan produk hewani, yaitu teknologi pengolahan hewani yang diperoleh selama perkuliahan dan memahami proses pembekuan ikan. Laporan ini membahas proses produksi pembekuan ikan teri nike di PT. ILUFA.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP ini dibagi menjadi dua macam yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Berikut merupakan uraian dari kedua tujuan tersebut.

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami dan mengaplikasikan teori yang didapatkan selama proses pembelajaran serta melatih kemampuan untuk pengaplikasian tersebut secara langsung dalam setiap tahapan proses pengolahan pangan secara nyata di lapangan industri.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembekuan ikan teri nike dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, dan juga cara pengolahan limbah produksi.
3. Mengetahui manajemen personalia perusahaan yang meliputi struktur organisasi dan ketenagakerjaan.
4. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa, khususnya yang berhubungan dengan pembekuan ikan teri nike.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP di PT. ILUFA sebagai berikut.

1. Metode wawancara, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melakukan kegiatan tanya jawab dengan narasumber.
2. Metode observasi, yaitu metode untuk memperoleh data dengan mengamati, dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan.
3. Metode dokumentasi dan studi literatur, yaitu metode untuk memperoleh data melalui tulisan serta literatur baik yang bersumber

dari dalam maupun luar perusahaan. Studi literatur yang digunakan berkaitan dengan proses pengolahan ikan dengan metode pembekuan serta kondisi manajemen perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 6 Januari 2020 sampai 17 Januari 2020. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. ILUFA yang berlokasi di Jalan Raya Cangkringmalang KM. 6 Beji, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur, dengan jadwal yang terlampir pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Jadwal Pelaksanaan PKIPP di PT. ILUFA

No.	Hari, Tanggal	Waktu (WIB)	Kegiatan
1.	Senin, 6 Januari 2020	08.00 – 15.00	Perkenalan dengan para pengelola pabrik, dan melakukan pengamatan keseluruhan proses produksi
2.	Selasa, 7 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mengamati seluruh kegiatan proses produksi ikan teri nike
3.	Rabu, 8 Januari 2020	08.00 – 14.00	Bertemu dengan kepala HRD (Bp. Budi) untuk berdiskusi mengenai PT. ILUFA
4.	Kamis, 9 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mempelajari proses pengolahan air untuk proses produksi dan limbah cair hasil produksi
5.	Jumat, 10 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mengamati seluruh kegiatan proses produksi ikan teri nike serta mempelajari setiap tahapan proses produksinya
6.	Sabtu, 11 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mengamati seluruh kegiatan proses produksi ikan teri nike serta mempelajari setiap tahapan proses produksinya
7.	Rabu, 15 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mengamati seluruh kegiatan proses produksi ikan teri nike dan mempelajari tipe dan metode pengemasan ikan teri nike

Tabel 1.1. Jadwal Pelaksanaan PKIPP di PT. ILUFA (*lanjutan*)

No.	Hari, Tanggal	Waktu (WIB)	Kegiatan
8.	Kamis, 16 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mengamati seluruh kegiatan proses produksi ikan teri nike, ikan anggoli dan ikan lencam babi, serta mengamati proses penggunaan CO ₂ untuk ikan anggoli
9.	Jumat, 17 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mengamati seluruh kegiatan proses produksi ikan teri nike dan mengamati proses pengemasan avalan ikan kakap merah, ikan kerapu, ikan lencam babi dan ikan anggoli
10.	Sabtu, 18 Januari 2020	08.00 – 16.00	Mengamati seluruh kegiatan proses produksi ikan teri nike, ikan golok, dan proses <i>re-touching</i> ikan anggoli dan ikan kakap merah