

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya merupakan perairan dengan produktifitas hasil laut yang melimpah, salah satunya yaitu di bidang perikanan. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (KKP) (2018), luas wilayah lautan di negara Indonesia adalah 3,25 juta km<sup>2</sup>. Wilayah laut yang sangat luas dapat menjadi suatu keunggulan di dalam bidang perikanan sebagai komoditi ekspor yang menjanjikan. Hal ini ditunjukkan dengan meningkatnya nilai ekspor hasil perikanan di Indonesia pada tahun 2019 mengalami peningkatan 10,8% dibandingkan dengan periode sebelumnya 2018 (Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia, 2019).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang umum dikonsumsi. Ikan yang berasal dari air tawar maupun air laut tergolong bahan yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable product*) sehingga perlu penanganan khusus agar ikan tidak mengalami kerusakan saat proses distribusi ke mancanegara berlangsung. Kerusakan pada ikan dapat terjadi karena banyak hal, mulai dari faktor biologis oleh mikroba, kimawi, hingga fisik karena perlakuan mekanis.

Pengolahan pasca panen perlu dilakukan untuk mencegah kerusakan dan memperpanjang umur simpan agar mutu dari produk tersebut tetap terjaga mulai dari pemanenan, distribusi, hingga ke tangan konsumen. Salah satu bentuk pencegahannya adalah proses pembekuan ikan. Pembekuan merupakan proses pendinginan bahan pangan hingga suhu di bawah titik beku bahan dan bagian air mengalami perubahan menjadi kristal es sehingga kegiatan enzim dan jasad renik dapat dihambat

atau dihentikan sehingga dapat mempertahankan mutu produk tersebut dan memberikan umur simpan relative menjadi lebih panjang (Rohanah, 2002).

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan yang melayani kebutuhan pasar internasional maupun lokal. PT. ILUFA menawarkan produk dalam bentuk *fillet* maupun utuh (*whole fish*) seperti ikan kakap merah, kerapu, ikan teri nike, ikan layur, dan lainnya. Produk yang dihasilkan diekspor ke beberapa negara seperti Amerika, Australia, Prancis, China, dan lain-lain. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan yang didapat selama kuliah mengenai produk perikanan, lebih mendalam proses produksi ikan pada skala pabrik. Laporan ini akan membahas tentang proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah (*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 dan praktikum serta melatih pengaplikasian secara langsung dalam setiap tahapan proses pengolahan pangan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami tahapan proses pembekuan ikan kakap merah mulai dari bahan baku datang hingga ikan siap dikonsumsi masyarakat.
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 perusahaan yang meliputi struktur organisasi dan ketenagakerjaan.
7. Mendapatkan keterampilan kerja sehingga lebih siap dalam menghadapi lingkungan kerja yang sesungguhnya 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 berkaitan dengan proses pengolahan pembekuan *fillet* ikan.

### **1.4. Waktu dan Tempat**

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai pada tanggal 10 Juni 2019 hingga 29 Juni 2019 di PT. ILUFA. Praktik kerja yang dilaksanakan berlokasi di Jalan Raya Cangkringmalang KM. 6 Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.