

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas perairan laut diperkirakan sekitar 5,8 juta km² (Rasyid, 2015). Indonesia disebut sebagai negara penghasil perikanan keempat terbesar di dunia dengan produksi hingga 3.067.660 ton atau 4,6% produksi perikanan dunia pada tahun 2012 (Radiarta dkk., 2015). Berdasarkan laporan FAO pada tahun 2018, Indonesia merupakan negara produsen perikanan tangkap kedua terbesar di dunia setelah China dengan total produksi mencapai 6,11 juta ton pada tahun 2016 (Halim dan Fajriana, 2019). Produksi ikan hasil tangkap pada tahun 2014 mencapai 8.519,861 ton dan pada tahun 2018 mengalami peningkatan yaitu mencapai 17.640,34 ton (Kurnia dkk., 2019). Selain itu, Indonesia juga menempati peringkat kedua untuk produksi perikanan budidaya di dunia dengan total produksi sebesar 16,11 juta ton pada tahun 2017 (Burhanuddin, 2020). Data tersebut menunjukkan bahwa Indonesia memiliki potensi dibidang perikanan yang sangat besar sehingga harus dikelola dengan baik dan bertanggung jawab.

Produk perikanan menjadi salah satu permintaan dunia yang terus mengalami peningkatan. Kegiatan ekspor ikan dan produk perikanan merupakan komoditi ekspor yang potensial ketiga terbesar setelah ekspor makanan olahan dan perhiasan di Indonesia. Menurut Suhana (2017), *International Trade Center* melaporkan bahwa pada tahun 2016, Indonesia (US\$ 3,596 juta) menempati posisi ke-6 sebagai negara eksportir produk perikanan dunia. Posisi ke-1 hingga ke-5 berturut-turut yaitu China (US\$ 12,910 juta), Norwegia (US\$ 10,027 juta), India (US\$ 5,436 juta), Chile (US\$ 4,527 juta), dan Ekuador (US\$ 3,674 juta). Ningsih (2018) menyatakan

bahwa pada tahun 2016, pangsa ekspor produk perikanan Indonesia terbesar yaitu ke pasar Amerika Serikat (39,4%), Jepang (16,3%), Tiongkok (9,4%), dan Vietnam (6,7%).

Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang umum dikonsumsi di seluruh dunia termasuk di Indonesia. Ikan memiliki berbagai macam kandungan yang baik untuk manusia seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, serta garam-garam mineral. Komponen protein merupakan komponen yang terbesar dalam ikan setelah air sehingga ikan dikatakan sebagai sumber protein hewani yang berkualitas tinggi (Sandra dan Juhairiyah, 2015). Namun, sama halnya seperti bahan pangan hewani lainnya, ikan juga merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) atau penurunan kualitas jika tidak disimpan dan diolah dengan baik. Penyimpanan suhu rendah atau pembekuan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan kualitas dan umur simpan ikan.

Pada saat proses produksi, seluruh proses harus dilakukan dengan baik mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan dan distribusi sehingga konsumen mendapatkan produk yang berkualitas. Semua proses produksi yang dilakukan harus sesuai dengan sistem keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Keamanan pangan ini menjadi salah satu aspek yang penting di dunia perdagangan sehingga setiap perusahaan harus dapat menjamin produk yang dihasilkan aman dikonsumsi. Sistem keamanan pangan yang banyak diterapkan di dunia yaitu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Sistem HACCP ini tidak terlepas dari SSOP (*Sanitation Standard Operational Procedure*) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*). Di beberapa negara, sistem HACCP ini dipadukan dengan ISO 9001:2000 yang diterbitkan oleh *International Organization of Standardization* (Cartwright dan Latifah, 2017).

PT. Bumi Menara Internusa yang berlokasi di Surabaya bergerak di bidang pengolahan dan pembekuan ikan. Produk yang dihasilkan ini sebagian besar diekspor ke Eropa, Amerika Serikat, Jepang, Hongkong, Australia, dan beberapa negara ASEAN. Selain ekspor, produk juga dijual secara lokal di gerai yang lokasinya bersebelahan dengan pabrik PT. BMI. Produk ikan yang diolah di PT. BMI beragam mulai dari ikan dasar (ikan kerapu, ikan kakap merah, ikan mata sebelah), ikan tengah (tuna, salmon, *cod*), dan ikan budidaya (ikan nila merah, bandeng). Proses pembekuan ikan dilakukan dengan menggunakan alat *Individual Quick Freezer* (IQF), *Air Blast Freezer*, dan *Contact Plate Freezer* (CF). PT. BMI telah mematuhi standar nasional dan internasional untuk keamanan pangan dengan sertifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*), BRC (*British Retail Consortium*), dan ACC (*Aquaculture Certification Council*). Selain itu, PT. BMI juga memiliki sistem manajemen ISO 9001:2000 untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan. Tidak hanya memperhatikan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan, PT. BMI juga memperhatikan staf dan karyawan yang bekerja dengan memberikan jaminan sosial dan menyediakan berbagai fasilitas. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan di PT. BMI karena pabrik pembekuan ikan merupakan salah satu bidang pengolahan pangan yang semakin berkembang, inovatif, serta menarik untuk dijadikan tempat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah dengan kondisi yang sebenar-benarnya.

1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk dari awal penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk dikemas dan siap didistribusikan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu bahan baku hingga produk akhir, sanitasi perusahaan selama proses produksi, serta proses pengolahan limbah hasil produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan yang sebenarnya.
5. Mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Bumi Menara Internusa adalah observasi, wawancara langsung dengan kepala bagian, *supervisor*, dan karyawan, serta studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai tanggal 13 Januari 2021 sampai 12 Februari 2021 setiap hari Senin sampai Jumat pk. 08.00-17.00 yang terdiri dari 8 jam kerja dan 1 jam istirahat. Tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Bumi Menara Internusa yang berlokasi di Jalan Margomulyo no. 4E, Tandes Kidul, Kecamatan Tandes, Kota Surabaya, Jawa Timur.