

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara maritim dengan hasil perikanan laut yang melimpah. Salah satu hasil laut Indonesia dengan potensi ekonomi yang tinggi adalah ikan kakap merah atau *Red Snapper*. Ikan kakap merah termasuk genus *Lutjanus* yang memiliki aroma khas dan nilai gizi cukup tinggi. Kakap merah merupakan jenis ikan yang banyak diminati oleh konsumen, baik dalam maupun luar negeri. Berdasarkan data Statistik Kelautan dan Perikanan (2007), volume produksi ikan kakap merah rata-rata pada tahun 2004-2007 mengalami kenaikan sebesar 8,64%. Volume produksi ikan kakap merah pada tahun 2004 hingga 2007 berturut-turut 91.339 ton, 97.044 ton, 109.312 ton dan 116.994 ton. Permintaan pasar luar negeri terhadap produksi ikan kakap merah di Indonesia juga mencapai 100.000 ton lebih per tahun.

Menurut Soeprapti, L (2008), ikan kakap merah memiliki kandungan air sebesar 76,11%, protein 20,54%, abu 1,46%, dan lemak 0,36%. Kandungan gizi tersebut menyebabkan ikan kakap merah mudah mengalami penurunan mutu akibat terkontaminasi oleh mikroorganisme. Salah satu penanganan pasca panen yang dapat menghambat penurunan mutu ikan kakap merah adalah pembekuan. *Filleting* dapat memudahkan proses pembekuan ikan kakap merah. *Fillet* ikan kakap merah lebih mudah dibekukan daripada ikan kakap merah utuh karena daging *fillet* lebih tipis dan permukaan daging *fillet* yang kontak dengan udara dingin lebih luas sehingga transfer panas lebih pendek dan pembekuan berlangsung lebih cepat. Selain itu, pasar juga lebih menyukai ikan dalam bentuk *fillet*

daripada ikan utuh. Ikan kakap merah lebih disukai konsumen karena proses pengolahannya lebih praktis dibandingkan ikan utuh.

Proses *filleting* merupakan proses yang dilakukan dengan cara memisahkan daging ikan dari kepala dan tulang belakang (tengah) semaksimal mungkin sehingga tidak banyak daging yang tertinggal di tulang. Sedangkan, pembekuan merupakan suatu unit operasi dimana suhu bahan pangan diturunkan di bawah titik bekunya dan sebagian besar atau seluruh air berada dalam keadaan berubah menjadi kristal es. Proses pembekuan dapat memperpanjang *shelf life* produk dengan menghambat aktivitas bakteri, oksidasi lemak dan aktivitas enzim, menjaga agar produk *fillet* tetap mendekati produk segar, dan meningkatkan nilai jual (Fellows, 1988). Menurut Murniyati dan Sunarman (2000), pembekuan merupakan pendinginan sampai suhu yang lebih rendah dari titik beku cairan dalam bahan. Pembekuan yang baik dilakukan pada suhu  $-12^{\circ}\text{C}$  hingga  $-24^{\circ}\text{C}$ , sedangkan proses pembekuan cepat (*Quick Freezing*) dapat dilakukan pada suhu  $-24^{\circ}\text{C}$  hingga  $-40^{\circ}\text{C}$ . Proses pembekuan cepat menghasilkan kristal es yang kecil sehingga tidak merusak mutu bahan baku.

Pengolahan ikan kakap merah dalam bentuk *fillet* lebih efisien dan menguntungkan, baik bagi produsen maupun konsumen. Pengolahan kakap merah dalam bentuk *fillet* memberikan kepraktisan bagi konsumen karena waktu yang dibutuhkan untuk memasak menjadi lebih cepat. Sedangkan bagi produsen, bentuk *fillet* merupakan upaya memperoleh nilai tambah, karena harga jual *fillet* lebih tinggi daripada ikan yang dijual utuh (*whole fish*). Selain itu, proses pembekuan *fillet* kakap merah lebih cepat dan menguntungkan dibandingkan pembekuan ikan kakap merah utuh (*whole fish*).

Perencanaan pabrik yang didirikan adalah pabrik *fillet* ikan kakap merah dengan kapasitas produksi 10.000 Kg/hari. Pabrik tersebut

direncanakan akan berlokasi di Jalan Raya Cangkringmalang Km. 3 Beji, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Pemilihan lokasi pendirian pabrik cukup strategis karena Jalan Raya Cangkringmalang merupakan kawasan industri sehingga persediaan air dan listrik untuk industri cukup memadai. Lokasinya yang terletak di jalan raya juga memudahkan proses transportasi dan distribusi. Selain itu, Jalan Raya Cangkringmalang letaknya berdekatan dengan sumber bahan mentah yang diperoleh dari pantai Pasuruan dan Probolinggo.

Struktur organisasi dari perusahaan ini adalah struktur organisasi garis. Menurut Swastha dan Sukotjo (1998), struktur organisasi ini biasanya dipakai oleh perusahaan kecil. Setiap bagian yang ada di dalamnya merupakan unit yang berdiri sendiri dan mempunyai tanggung jawab dan wewenang sendiri. Kekuasaan dalam struktur organisasi garis mengalir langsung dari atasan ke bawahan. Struktur ini mempunyai keuntungan antara lain sistemnya sederhana, terdapat kesatuan dalam pimpinan dan perintah sehingga disiplin kerja terjamin, setiap pekerja mempunyai tugas dan tanggung jawab yang terbatas dengan tegas.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penulisan ini adalah merencanakan pendirian dan menganalisa kelayakan pabrik pembekuan *fillet* kakap merah dengan kapasitas produksi 10.000 Kg produk/hari.