

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan laut yang melimpah serta beraneka ragam. Salah satu hasil laut di Indonesia dengan potensi ekonomi yang cukup tinggi adalah ikan. Indonesia merupakan negara penangkap ikan terbesar ketiga di dunia setelah China dan Peru, selain itu Indonesia termasuk negara pemasok terbanyak keempat di dunia untuk produk perikanan yaitu sebesar 2,7 ton pada tahun 2011 (*Fisheries and Aquaculture Department*, 2014). Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2012 jumlah hasil perikanan laut yang ditangkap di Indonesia per tahun semakin meningkat dari tahun 2004 yaitu sebesar 4,408 juta ton meningkat menjadi 5,435 juta ton pada tahun 2012. Salah satu hasil perikanan Indonesia dengan potensi ekonomi yang tinggi adalah ikan sarden.

Ikan merupakan sumber protein hasil hewani yang sering dikonsumsi. Komponen kimia ikan terdiri dari air (70-80%), lemak (1-9%), serta sisanya vitamin dan mineral (Muchtadi dan Sugiono, 1992). Ikan baik yang berasal dari perairan tawar maupun asin, tergolong bahan yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable product*), dengan kandungan gizi yang tinggi akan memperbesar risiko kerusakan bahan. Kerusakan ini disebabkan oleh proses kimia maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Salah satu usaha memperpanjang umur simpan ikan dapat dilakukan melalui proses penanganan dan pengolahan pasca panen yang tepat yaitu dengan cara pembekuan.

Permintaan produk perikanan di pasar lokal maupun internasional yang tinggi menyebabkan produk perikanan menjadi salah satu primadona hasil sumber daya alam di Indonesia. Hasil perikanan yang melimpah juga

diikuti dengan proses yang baik dan aman untuk mempertahankan mutu ikan. Proses lain yang dilakukan sebelum pengalengan adalah proses sortasi yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi produk pengalengan ikan.

Jenis ikan yang diolah dalam proses pembekuan ini adalah ikan lemuru. Ikan lemuru ini merupakan ikan jenis sardinella dan merupakan ikan yang sering digunakan dalam proses pengalengan ikan, ikan ini juga adalah ikan yang digemari oleh masyarakat luas baik domestik maupun internasional dan harga yang ditawarkan dari ikan sarden ini cukup terjangkau.

Pembekuan ikan ini merupakan suatu proses pengawetan ikan untuk memperpanjang masa simpan ikan. Prosesnya meliputi tahap pencucian, sortasi, pembekuan dan penyimpanan dalam lemari es. Tujuan dari penyimpanan dalam lemari es dilakukan untuk menghambat pertumbuhan mikrobia kontaminan yang ada selama proses pembekuan agar umur simpan ikan lebih panjang dan kondisi ikan tetap fresh saat digunakan dalam proses produksi.

Pabrik pembekuan ikan lemuru yang direncanakan berlokasi di jalan Sampangan, Muncar - Banyuwangi. Pemilihan lokasi pabrik dinilai cukup strategis karena letaknya dekat dengan sumber bahan baku, selain itu lokasi yang dipilih dekat dengan laut tempat memperoleh bahan baku sehingga kualitas bahan baku selalu terjamin baik.

Struktur organisasi dari perusahaan adalah struktur organisasi garis (*Line*), perusahaan berbentuk *Commmanditaire Vennootschaap* atau disebut dengan Persekutuan Komanditer (CV) dengan Tata letak yang diterapkan adalah *process layout*.

1.2. Tujuan

Tujuan dari Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan pendirian pabrik pengalengan ikan lemuru dengan kapasitas 5 ton / hari dan mengkaji kelayakannya, baik secara teknis maupun ekonomi (analisa ekonomi).