

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kelautan yang memiliki banyak kekayaan hayati. Tiga perempat dari luas wilayah Indonesia atau sekitar 5.8 juta km² berupa laut. Garis pantai Indonesia 81.000 km atau terbesar kedua di dunia (Numberi, 2008). Berbagai jenis ikan, udang, dan hewan laut lainnya tersedia dalam jumlah yang sangat melimpah di dalam laut Indonesia. Bidang kelautan dan perikanan menyumbang 65% dari kebutuhan protein masyarakat, 60% diantaranya adalah hewan tangkapan. Hasil perikanan laut Indonesia pada tahun 2003 mencapai 4.1 juta ton (63% dari potensi lestari), sedangkan pada tahun 2005, produksi ikan secara nasional mencapai 4.970.010 ton. Potensi lestari atau *maximum sustainable yield* ikan laut seluruhnya 6.4 juta ton pertahun atau sekitar 7% dari total potensi lestari ikan laut di dunia, namun baru sekitar 58.5% yang dimanfaatkan (Numberi, 2008).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang tinggi. Komponen kimia penyusun ikan terdiri dari air (70-80%), protein (18-20%), lemak (1-9%), serta sisanya vitamin dan mineral (Muchtadi dan Sugiono, 1992). Protein mempunyai fungsi yang unik bagi tubuh seperti menyediakan bahan-bahan yang penting peranannya untuk pertumbuhan dan memelihara jaringan tubuh, bekerja sebagai pengatur kelangsungan proses dalam tubuh, memelihara tenaga jika keperluannya tidak dapat dipenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Protein juga merupakan zat penting bagi semua jaringan tubuh yang fungsi umumnya sebagai zat pembangun atau pertumbuhan jaringan-

jaringan tubuh (Soediaoetama, 1991). Salah satu jenis ikan yang banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah ikan kerapu.

Ikan Kerapu (*Epinephelus sp*) umumnya dikenal dengan istilah “groupers” dan merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia. Ikan Kerapu mempunyai peluang baik di pasar domestik maupun pasar internasional karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Permintaan pasar internasional akan ikan kerapu cenderung meningkat sehingga memberikan peluang besar bagi Indonesia untuk meningkatkan hasil tangkapannya (Moeljanto, 2003).

Ikan kerapu merupakan komoditas unggulan ekspor non migas Indonesia, disamping rumput laut, udang dan tuna. Indonesia merupakan eksportir kerapu terbesar dunia, terutama ekspor kerapu hidup (*live fish*). Tahun 2000, Indonesia mulai mengekspor kerapu dari hasil budidaya sebesar 9,38% dari kebutuhan Hong Kong. Hong Kong merupakan pasar tujuan ekspor kerapu hidup terbesar dunia disamping China, Taiwan, Jepang, Thailand, Singapura, Malaysia, Amerika Serikat, Eropa dan Australia.

Hasil penjualan ikan kerapu memiliki nilai jual yang tinggi karena banyak diminati oleh masyarakat, sehingga memiliki pasar luas. Namun penanganan khusus diperlukan agar ikan kerapu tidak rusak dan mengalami penurunan mutu saat distribusi hingga ke mancanegara. Maka dari itu untuk mempertahankan kesegaran dan mutu ikan kerapu sebaik dan selama mungkin perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan ikan. Hal ini bertujuan untuk menghambat atau menghentikan aktivitas zat-zat dan mikroorganisme yang dapat menimbulkan kerusakan. Salah satu cara penanganannya yaitu dengan memanfaatkan teknik pengemasan dan pembekuan. Pembekuan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan didalam suhu rendah (*cold storage*) (Moeljianto, 2003).

Pengolahan ikan dengan metode *fillet* banyak dilakukan sebab tingginya permintaan. *Fillet* merupakan bahan setengah jadi dari daging ikan yang nantinya dapat diolah menjadi makanan lain seperti abon, bakso, sosis, dan juga dapat digunakan untuk fortifikasi berbagai aneka produk olahan. *Fillet* memiliki beberapa keuntungan sebagai bahan baku olahan, antara lain bebas duri dan tulang, dapat disimpan lebih lama, serta dapat menghemat waktu dan tenaga kerja karena penanganannya lebih mudah, sehingga akan memudahkan dan mengefesienkan proses produksi serta meningkatkan mutu produk olahannya.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA), merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang *cold storage* dengan bahan baku hasil perikanan. Jenis produk yang diolah yaitu Anggoli, Gabus laut, Kaci-kaci, Kaka Tua, Kakap Merah, Kakap Nunuk, Kakap Tompel, Kapasan, Kerapu, Kuniran, Layur, Leather Jacket, Lencam, Nike dan Swangi yang diolah dalam bentuk *fillet* atau ikan utuh. Oleh karena itu kami tertarik dan ingin mengetahui lebih lanjut proses pengolahan ikan mulai dari proses pengendalian mutu bahan baku, selama proses produksi hingga produk akhir. Diharapkan dengan melaksanakan praktek kerja lapangan (PKL) ini kami mendapat pengetahuan mengenai proses pembekuan *fillet* ikan kerapu (*Epinephelus sp*).

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yaitu sebagai berikut:

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan tugas PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Strata 1 program studi Teknologi Pangan Fakultas

Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

2. Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan ikan dan permasalahannya.
3. Mengetahui dan memahami proses pembuatan *fillet* ikan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, dan juga cara pengolahan limbah produksi.
5. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembekuan *fillet* ikan.
6. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yaitu sebagai berikut:

1. Metode wawancara atau interview adalah metode untuk mendapatkan data dengan melakukan tanya jawab dengan narasumber yaitu Bapak Budi, selaku manager di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA)
2. Metode observasi adalah metode untuk memperoleh data dengan melihat, mengamati, dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA)

3. Metode dokumentasi dan studi literatur adalah metode untuk memperoleh data melalui tulisan atau literatur baik yang bersumber dari dalam perusahaan maupun luar perusahaan. Studi ini berkaitan dengan proses pengolahan ikan beku dengan metode filet dan manajemen perusahaan.

1.4 Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai pada tanggal 15-20 Desember 2014 dilanjutkan mulai tanggal 5-16 Januari 2015. Tempat pelaksanaan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang KM 6 Beji – Pasuruan Jawa Timur.