

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya merupakan perairan dengan produktifitas hasil laut yang melimpah, salah satunya adalah hasil laut di bidang perikanan. Luas lautan Indonesia mencapai 3,25 juta km² dengan demikian hasil perikanan merupakan salah satu komoditi ekspor yang menjanjikan yang ditunjukkan dengan hasil perikanan laut sebesar 5,7 juta ton pada tahun 2013 (BPS, 2015) dan volume ikan yang diekspor sebesar 1,3 juta ton pada tahun 2013 (BPS, 2015). Ikan dan hasil perikanan lain memiliki nilai jual yang tinggi karena banyak diminati oleh masyarakat, sehingga pangsa pasarnya luas, bukan hanya di Indonesia saja melainkan hingga ke seluruh dunia.

Ikan merupakan sumber protein hewani yang sering dikonsumsi. Komponen kimia ikan terdiri dari air (70-80%), protein (18-20%), lemak (1-9%), serta sisanya vitamin dan mineral (Muchtadi dan Sugiono, 1992). Ikan yang berasal dari perairan tawar maupun asin, tergolong bahan yang mudah rusak (*high perishable product*) sehingga perlu penanganan khusus agar ikan tidak cepat rusak saat dilakukan proses distribusi hingga ke mancanegara. Kerusakan yang terjadi pada ikan diakibatkan adanya kerusakan kimia, fisik oleh perlakuan mekanis dan kerusakan biologis terutama kontaminasi mikroba. Kerusakan tersebut menimbulkan bahaya kesehatan bagi konsumen. Pencegahan kerusakan kimia dan biologis dapat dilakukan melalui proses penanganan pasca panen seperti pembekuan. Pembekuan adalah proses pendinginan sampai suhu di bawah titik beku bahan, sehingga dapat mempertahankan sifat-sifat alami pada produk

seafood. Pembekuan yang baik untuk produk *seafood* yaitu pembekuan secara cepat. Metode pembekuan produk *seafood* yang sering digunakan antara lain *Individually Quick Freezing* dan *Block Frozen*.

Industri pengolahan ikan saat ini juga semakin maju mengikuti perkembangan zaman. Masyarakat pada umumnya lebih menyukai produk yang bersifat instan dan praktis. Salah satu jenis ikan yang mempunyai prospek baik untuk dikembangkan karena banyak digemari oleh masyarakat dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi adalah ikan kerapu

Fillet ikan merupakan irisan daging ikan tanpa tulang, tanpa sisik, dan kadang-kadang tanpa kulit. *Fillet* diperoleh dengan cara menyayat ikan utuh sepanjang tulang belakang, dimulai dari belakang kepala sampai ekor tetapi tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi rongga perut dengan badan tidak terpotong waktu penyayatan (Moeljanto, 1992). *Fillet* dalam industri pengolahan ikan ada yang dijual masih beserta kulitnya (*skin-on*) atau sudah dibersihkan (*skin-less*). Produk *fillet* memiliki banyak kelebihan, antara lain adalah dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk olahan lain, dapat dipasarkan dalam bentuk penyajian yang menarik, serta memudahkan dalam pengangkutan. Seperti komoditas perikanan lainnya, *fillet* juga mempunyai sifat yang mudah busuk (*perishable food*). Produk *fillet* lebih rentan terhadap kontaminasi dan penurunan mutu dibandingkan dengan ikan utuh, sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan khususnya dalam proses pembekuan ikan yang melayani kebutuhan pasar internasional maupun pasar lokal. Produk yang ditawarkan oleh PT. ILUFA adalah dalam bentuk *fillet* atau dalam bentuk utuh (*whole fish*). Terdapat dua jenis jenis *fillet* yaitu *fillet* ikan *skin on* dan *fillet* ikan *skin less*. Masing-

masing proses dilakukan di bawah pengawasan departemen *Quality Control* untuk memastikan bahwa pada setiap tahap proses dilakukan dengan benar agar menghasilkan produk sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA dilandasi oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan tentang proses pembuatan *fillet*, pembekuan, dan pengemasan ikan di perusahaan tersebut, agar dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah sesuai kondisi industri pengolahan pangan tersebut.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA adalah sebagai berikut :

1. Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan khususnya ikan dan permasalahannya.
2. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul.
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, cara pengolahan limbah produksi, dan mengetahui struktur organisasi perusahaan.
5. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembekuan *fillet* ikan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA adalah sebagai berikut:

1. Wawancara atau *interview* secara langsung dengan karyawan-karyawan PT. ILUFA di berbagai departemen.
2. Observasi keseluruhan industri dengan memperoleh data dengan melihat, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan PT. ILUFA
3. Studi literatur berkaitan dengan proses pengolahan ikan dengan metode pembekuan *fillet* ikan serta kondisi manajemen perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai tanggal 15 Desember 2014 sampai 20 Desember 2014, dan dilanjutkan pada tanggal 5 Januari 2015 sampai 16 Januari 2015 di PT. ILUFA yang berlokasi di Jalan Raya Cangkringmalang KM. 6 Beiji, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.