

# BAB I PENDAHULUAN

## **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara dengan kawasan maritim yang luas, sehingga kaya akan sumber-sumber perikanan. Hasil perikanan yang melimpah menyebabkan adanya distribusi produk perikanan ke luar negeri. Berdasarkan data global, pada tahun 2006 total kontribusi hasil laut Indonesia adalah sebesar 99.390 ton atau sebesar 40% dari total konsumsi ikan dunia. Berdasarkan data lokasi penangkapan ikan kakap, 30% hasil tangkapan berasal dari perairan Arafuru, 17% dari perairan Jawa, 16% dari perairan Makassar dan Flores, 9% dari perairan Hindia dan 6% dari perairan Banda.

Ikan merupakan salah satu komoditi yang bergizi tinggi, namun mudah ditumbuhi mikroorganisme pembusuk sehingga terjadi penurunan mutu. Penurunan mutu ikan juga dapat disebabkan oleh adanya reaksi-reaksi kimiawi pada tubuh ikan setelah ditangkap. Perubahan ini dapat dikendalikan dengan cara membekukan ikan baik dalam kondisi utuh maupun setelah mengalami pengolahan lebih lanjut. *Fillet* merupakan bentuk umum pembekuan ikan dikarenakan kepraktisannya saat akan diolah menjadi makanan. *Fillet* adalah hasil dari sayatan daging ikan sepanjang tulang belakang sampai ekor dengan menyisakan tulang belakang yang membatasi rongga perut dan badan.

Ikan kakap merah yang didapat dari perairan Maluku, Banyuwangi, Probolinggo, Pasuruan, Lamongan, Tuban, Rembang, Pati, Tegal serta Madura merupakan salah satu jenis ikan yang berpotensi untuk diolah menjadi *fillet*. Daging ikan kakap merah ini memiliki nilai gizi yang cukup

tinggi dan banyak diminati oleh konsumen. Menurut Soeprarti (2008), ikan kakap merah memiliki kandungan air sebesar 76,11%; protein 20,54%; abu 1,46% dan lemak 0,36%. Dengan komposisi demikian, maka ikan kakap segar mudah mengalami kerusakan mikrobiologis yang dapat menyebabkan terjadinya penurunan mutu, sehingga pengolahan ikan kakap menjadi *fillet* yang dibekukan merupakan salah satu cara pengendalian mutu ikan kakap.

Produk perikanan bersifat tidak menentu, hal ini dipengaruhi oleh kondisi cuaca di sekitar lingkungan habitat ikan. Oleh karena itu pada saat tertentu dapat dijumpai produk ikan yang melampaui kebutuhan. Kontinuitas produksi penting dijaga pada suatu pabrik pengolahan, maka perlu direncanakan cara penyediaan dan penanganan bahan baku maupun bahan pembantu di pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah dengan kapasitas bahan baku 2.000 kg/hari. Hal ini perlu dilakukan agar ketersediaan produk *fillet* beku dapat terus terjaga dalam segi kuantitas maupun kualitas.

Penyediaan dan penanganan bahan baku maupun bahan pembantu demi terjaganya kualitas produk memang akan menambah jumlah biaya operasional bagi perusahaan, namun hal ini tetap perlu dilakukan agar perusahaan tetap dapat dipercaya sebagai pengolah *fillet* ikan beku dengan kualitas yang baik. Hal ini pada akhirnya berpengaruh terhadap kelangsungan perusahaan. Dengan demikian perlu adanya perencanaan yang baik agar biaya yang dibutuhkan seefisien mungkin.

Perencanaan penyediaan dan penanganan bahan baku dan bahan pembantu meliputi langkah-langkah perencanaan bahan dan proses pengolahan, perhitungan neraca massa, penyediaan dan penanganan bahan baku dan bahan pembantu serta analisis biayanya. Hal tersebut akan diuraikan dalam makalah tugas Perencanaan Unit Pengolahan ini.

## 1.2. Tujuan

Tujuan penulisan makalah ini adalah:

- a. Merencanakan penyediaan dan penanganan bahan baku serta bahan pembantu untuk pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah dengan kapasitas bahan baku 2.000 kg/hari.
- b. Menghitung biaya penyediaan dan penanganan bahan baku, bahan pembantu, serta kebutuhan alat selama proses.