

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perikanan merupakan sektor produksi pangan yang paling pesat perkembangannya di dunia yang produksinya akan meningkat dalam 15-20 tahun mendatang (Phillips *et al.*, 2016). Sebagai salah satu negara yang kaya akan hasil produksi perikanan, Indonesia perlu memperhatikan potensi pertumbuhan perikanan. Salah satu hasil perikanan yang cukup banyak diminati oleh masyarakat adalah simping.

Simping adalah bahan pangan hasil laut dengan sumber protein hewani yang tinggi. Menurut *United States Department of Agriculture (USDA)*, simping mengandung air (70-80%), lemak (1%), protein (20%), dan sisanya merupakan komponen vitamin dan mineral. Kandungan simping selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Kandungan Nutrisi Simping

Komposisi	Jumlah
Jumlah Lemak	0,8 g
Lemak Jenuh	0,2 g
Lemak Tak Jenuh Ganda	0,2 g
Lemak Tak Jenuh Tunggal	0,1 g
Lemak Trans	0 g
Kolesterol	41 mg
Natrium	667 mg
Kalium	314 mg
Jumlah Karbohidrat	5 g
Serat Pangan	0 g
Gula	0 g
Protein	21 g
Vitamin A	5 IU
Kalsium	10 mg
Vitamin D	2 IU

Komposisi	Jumlah
Vitamin B ₁₂	2,2 µg
Vitamin B ₆	0,1 mg
Fe	0,6 mg
Mg	37 mg

Sumber: USDA (2017)

Protein merupakan komponen yang berperan penting dalam tubuh. Peranan protein dibutuhkan untuk proses pertumbuhan, memperkuat serta memelihara jaringan tubuh, menghasilkan energi apabila tidak terpenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Protein merupakan zat pembangun tubuh dan pertumbuhan jaringan-jaringan yang terdapat dalam tubuh (Soediaoetama, 1991).

Untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas dari hasil laut seperti *scallop*, perlu dilakukan penanganan pasca panen yang baik. Penanganan pasca panen dilakukan agar produk yang diekspor memiliki standar serta kualitas yang baik. Salah satu penanganan pasca panen yang dapat mempertahankan kualitas dan mencegah penurunan mutu adalah dengan metode pembekuan.

Pembekuan adalah usaha yang dilakukan untuk menghentikan proses-proses biologis maupun mikrobiologis dari suatu bahan pangan. Pembekuan bertujuan untuk mencegah terjadinya kerusakan produk serta mencegah kontaminasi dari mikroorganisme. Proses penurunan kualitas pada pembekuan dihambat dengan cara menurunkan temperatur suatu bahan pangan hingga ketersediaan air menurun karena air pada bahan membeku atau membentuk es.

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 Simping, Anggoli, Gabus laut, Kaci-kaci, Kakak Tua, Kakap Merah, Kakap Nunuk, Kakap Tompel,

Kapasas, 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 hasil laut untuk spesifiknya yaitu simping 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 simping.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP 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 cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, dan juga cara pengolahan limbah produksi.
3. Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan simping dan permasalahannya.
4. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul.
5. Mengetahui dan memahami proses pembekuan simping dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

6. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembekuan simping.

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 simping engan metode dan manajemen perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai pada 10 Juni 2017 hingga 10 Juli 2017. Tempat pelaksanaan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang KM 6 Beji – Pasuruan Jawa Timur.