

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki wilayah perairan laut yang luas dengan hasil perikanan yang melimpah. Luas perairan laut Indonesia diperkirakan sebesar 5,8 juta km<sup>2</sup> dengan panjang garis pantai 81.000 km<sup>2</sup> dan gugusan pulau sebanyak 17.508 (Hardjamulia, 2001). Salah satu hasil perikanan Indonesia yang melimpah adalah ikan. Ikan adalah sumber bahan pangan yang bermutu tinggi karena banyak mengandung protein, lemak vitamin, dan mineral yang dibutuhkan oleh manusia (Yanti dan Rochima, 2009 dalam Jacoeb *et al.*, 2013).

Salah satu jenis ikan yang memiliki nilai jual yang tinggi adalah ikan kakap merah. Ikan kakap merah adalah salah satu jenis ikan yang banyak terdapat di perairan Indonesia dan diminati masyarakat hingga komoditas ekspor. Oleh karena itu, pemasaran ikan kakap merah dilakukan hingga ke mancanegara karena tingginya permintaan. Namun untuk dapat sampai ke negara tujuan, diperlukan penanganan khusus terhadap produk ikan tersebut agar tidak mengalami penurunan mutu dan tidak rusak.

Penanganan pasca panen perlu dilakukan untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas dan kerusakan produk. Kerusakan produk dapat berupa kerusakan fisik, kimia maupun biologis. Kerusakan tersebut dapat menimbulkan bahaya kesehatan bagi konsumen. Untuk mencegah kerusakan yang mungkin muncul, maka dapat dilakukan proses pembekuan.

Menurut Rohanah (2002), pembekuan merupakan salah satu cara yang digunakan untuk mengawetkan bahan pangan. Dengan membekunya bahan pangan tersebut, sebagian kandungan air dalam bahan pangan tersebut akan

menjadi es sehingga kegiatan enzim dan jasad renik dapat dihambat atau dihentikan sehingga dapat mempertahankan mutu bahan pangan tersebut.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan. Komoditi yang dibekukan antara lain ikan kakap merah, ikan kerapu, ikan layur, nike dan lain sebagainya. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses pengolahan produk hewani yaitu perikanan yang diperoleh selama perkuliahan serta lebih memahami proses pengolahan produk perikanan skala pabrik. Pembekuan ikan kakap merah merupakan salah satu produk yang paling banyak diproduksi oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan tentang proses pembekuan ikan kakap merah *whole round* atau utuh dan dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memperluas wawasan terutama mengenai proses pembekuan ikan kakap merah *whole round*.

## **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. Memperlajari 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 memahami secara langsung proses-proses pengolahan ikan kakap merah 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 ikan kakap merah dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
6. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan pola berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembekuan ikan kakap merah.

### **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 kepada narasumber yaitu Bapak Budi, selaku *manager* di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA).
2. Metode observasi adalah metode untuk memperoleh dan 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 yang berkaitan dengan proses pengolahan ikan kakap merah beku dengan manajemen perusahaan.

#### **1.4. Waktu dan Tempat**

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai pada tanggal 04 Juni 2018 hingga 30 Juni 2018. Tempat pelaksanaan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang KM. 6 Beji, Pasuruan Jawa Timur.