

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia secara geografis merupakan sebuah negara kepulauan dengan dua pertiga luas lautan lebih besar daripada daratan. Hal ini bisa terlihat dengan adanya garis pantai di hampir setiap pulau di Indonesia yang menjadikan Indonesia menempati urutan kedua setelah Kanada sebagai negara yang memiliki garis pantai terpanjang di dunia. Data Food and Agriculture Organization di 2012, Indonesia pada saat ini menempati peringkat ketiga setelah China dan India dalam produksi perikanan dari angka ini hanya sekitar 10% yang saat ini telah dimanfaatkan. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia belum merasakan peran signifikan dari potensi maritim yang dimiliki. Pertumbuhan industri hasil kelautan dan perikanan yang rendah menyebabkan perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan, baik untuk konsumsi dalam negeri maupun untuk tujuan ekspor.

Ikan layur merupakan ikan perairan laut yang mudah dikenal dari bentuknya yang panjang dan ramping. Ikan ini tersebar di perairan tropika. Jenis yang ditemukan di samudera pasifik dan Samudra atlantik diketahui merupakan populasi yang berbeda yaitu layur hitam dan layur kuning. Salah satu hal yang perlu diperhatikan mengenai produk perikanan adalah sifatnya yang mudah rusak (*perishable food*) sehingga perlu dilakukan penanganan khusus agar produk tidak mengalami kerusakan saat proses distribusi hingga ke mancanegara serta kontinuitas mutu produk tetap terjaga dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Proses yang dilakukan agar produk olahan hasil laut dapat memiliki masa simpan yang panjang dan tetap menjaga mutunya yaitu dengan cara proses pembekuan. Suhu yang optimal untuk membekukan ikan adalah dibawah titik beku produk. PT. ILUFA menyiapkan dua sistem pembekuan yaitu pertama produk ikan layur dibekukan dengan suhu hingga  $-40^{\circ}\text{C}$  selama 6-8 jam setelah itu disimpan lagi pada lemari pendingin yang memiliki suhu  $-25^{\circ}\text{C}$  hal ini dilakukan supaya aktivitas bakteri pembusuk akan terhambat atau terhenti, sedangkan aktivitas enzim-enzim penyebab autolisis telah terlebih dahulu terhenti.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan, antara lain kakap merah, layur, nike, dan sebagainya. Produk yang dihasilkan telah diekspor ke berbagai negara seperti Eropa, Amerika, dan Asia. PT. ILUFA dipilih sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) sebab perusahaan pembekuan ini selalu menjaga kualitas produk yang dihasilkannya dan sudah menerapkan standar-standar yang berlaku. PT. ILUFA sudah mendapatkan sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), SKP (Surat Kelayakan Pengolahan), dan menjalankan setiap prosesnya berdasarkan SOP (Standar Operasional Prosedur) yang telah ditetapkan. Pembekuan ikan layur saat ini yang paling aktif dilakukan oleh PT. ILUFA. Oleh karena itu, dalam laporan PKIPP ini akan dibatasi pada proses pembekuan ikan layur di PT. ILUFA.

## **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Tujuan praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan Meliputi tujuan umum dan tujuan khusus.

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mahasiswa PKIPP dapat mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung tahapan dalam proses pembekuan ikan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui serta memahami proses pembekuan ikan yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
- b. Mengetahui bahan baku, bahan pembantu, alat, dan mesin yang digunakan selama proses produksi.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah selama proses produksi.
- d. Mengetahui manajemen personalia perusahaan yang meliputi struktur organisasi dan ketenagakerjaan.
- e. Mendapatkan keterampilan kerja sehingga lebih siap menghadapi lingkungan kerja sebenarnya serta mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

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

- a. Observasi seluruh kegiatan produksi serta mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. ILUFA
- b. Wawancara langsung dengan karyawan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi
- c. Studi literatur

**1.4. Waktu dan tempat**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan pada 29 Juli-10 Agustus 2019 di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang Km 6, Beji, Pasuruan, Jawa Timur.