

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan dengan dua pertiga luas lautan lebih besar daripada daratan. Total luas laut Indonesia adalah 3,544 juta km<sup>2</sup> sedangkan total daratan Indonesia adalah 1,905 juta km<sup>2</sup> (Pursetyo dkk., 2015). Sumber daya alam yang melimpah di laut dan di pesisir mengakibatkan pembangunan Indonesia berorientasi pada bidang kemaritiman, salah satunya adalah di sektor perikanan (Pursetyo dkk., 2015).

Di perairan Indonesia, khususnya di Selat Bali banyak diperoleh hasil tangkapan ikan yaitu ikan lemuru (*tuna sp.*) (Nugraha dkk., 2018). Hal ini disebabkan Selat Bali berbentuk corong dan terdapat dua arus yang membawa massa air laut dari utara dan selatan akibat berbagai faktor seperti gradien tekanan, hembusan angin, perbedaan densitas atau pasang surut (Majhicharyono, 2014). Pada Selat Bali juga terjadi pertemuan massa air hangat dan dingin. Dalam Nugraha dkk., (2018) menunjukkan bahwa hasil tangkapan ikan lemuru di Selat Bali sangat fluktuatif dan mengalami peningkatan dari tahun 2011 hingga 2016. Selain Selat Bali, ikan lemuru juga banyak ditemukan di pantai barat Sumatera, selatan Jawa, Lombok dan barat Irian Jaya (Sartimbul dkk., 2017). Ikan lemuru perlu dimanfaatkan dan segera dilakukan pengolahan agar ikan lemuru tidak mengalami kerusakan. Hal ini disebabkan ikan lemuru memiliki kandungan 76% air dan 20% protein (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Untuk mengatasi hal tersebut, ikan lemuru dapat diolah menjadi ikan lemuru dalam kaleng. Tahapan proses pengalengan ikan adalah mulai dari sortasi, pemotongan dan pencucian ikan, pengisian ikan ke dalam kaleng,

*exhausting*, penirisan air, pengisian saus, penutupan kaleng, sterilisasi dan pendinginan produk ikan kaleng, pengkodean serta pengemasan dan sampai pada penyimpanan ikan kaleng dalam ruangan untuk inkubasi sebelum didistribusikan ke pasar. Pengalengan pangan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan pangan tersebut dan memungkinkan jangkauan pemasaran yang lebih luas, meningkatkan nilai ekonomis dan menambah keanekaragaman pangan berbahan baku ikan (Abriana, 2017).

Salah satu industri pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengalengan ikan lemuru adalah CV. Indo Jaya Pratama yang berlokasi di Jalan Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. CV. Indo Jaya Pratama bergerak di bidang pengolahan ikan sejak tahun 2001. CV. Indo Jaya Pratama memproduksi ikan kaleng merek Ormo dan Sardenku yang diekspor ke Afrika. Selain itu, terdapat pula produk ikan kaleng dengan merek Nikimura yang didistribusikan di Indonesia, khususnya wilayah Jawa Barat. Sejak tahun 2015, CV. Indo Jaya Pratama bekerja sama dengan PT. Heinz ABC untuk memproduksi ikan lemuru kaleng merek ABC yang didistribusikan ke seluruh Indonesia. Selain PT. Heinz ABC, CV. Indo Jaya Pratama juga bekerja sama dengan PT. Lasalle Food untuk memproduksi ikan lemuru kaleng merek Del Monte.

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

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan dan pengalengan ikan lemuru,serta pengendalian mutu produk ikan kaleng.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan lemuru mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, distribusi, hingga produk sampai ke tangan konsumen.

2. Mengetahui pengendalian mutu dan sanitasi pada unit pengolahan pangan selama proses produksi ikan kaleng.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut.

1. Pengumpulan data primer berupa informasi dan gambar dengan cara observasi dan wawancara secara langsung.
2. Pengumpulan data sekunder melalui studi pustaka yang diperoleh baik dari buku, jurnal, dan *e-book*.

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

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan pada 20 Desember 2019 hingga 11 Januari 2020. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah di CV. Indo Jaya Pratama yang terletak di Jalan Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.