

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki laut seluas 5,8 juta km² sehingga memiliki keanekaragaman dan jumlah sumber daya laut dan perikanan yang sangat besar. Menurut data FAO (2014), pada tahun 2012 Indonesia menempati peringkat ke-2 untuk produksi perikanan hasil tangkapan ikan dari laut dan peringkat ke-4 untuk produksi perikanan budidaya di dunia. Total produksi perikanan nasional mencapai 23,26 juta ton yang terdiri atas 6,04 juta ton hasil penangkapan ikan laut, dan perikanan budidaya sebesar 17,22 juta ton pada tahun 2016 (Ningsih, 2018). Permintaan dunia terhadap ikan dan produk olahan ikan Indonesia mengalami pertumbuhan 4,2% per tahun pada periode 2006-2016 sehingga mencapai total nilai \$2,6 miliar pada tahun 2016 (Ningsih, 2018). Total produk perikanan Indonesia pada tahun 2016 mencapai lebih dari US \$2,9 miliar. Terdapat lima negara pengimpor terbesar produk ikan Indonesia pada tahun 2016 yaitu Amerika Serikat, Jepang, Tiongkok, Vietnam, dan Malaysia. Ekspor ke Tiongkok dan Vietnam mengalami perkembangan yang paling pesat dari antara lima negara pengimpor tersebut. Data ini menunjukkan bahwa bidang ekspor perikanan memiliki potensi yang besar untuk mendukung perekonomian Indonesia.

Olahan ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan yang digemari masyarakat dunia. Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan hewani yang mempunyai kandungan asam amino esensial yang lengkap, kandungan asam-asam lemak tidak jenuh yang sangat dibutuhkan, kandungan vitamin dan mineral yang cukup serta daya cernanya yang tinggi. Kandungan nutrisi

tersebut juga mengakibatkan produk olahan ikan menjadi salah satu bahan pangan yang sangat mudah rusak, sehingga harus dijaga kualitasnya selama proses pengolahan.

Salah satu ciri dari kualitas produk hasil perikanan yang baik adalah kesegaran. Mutu ikan harus dapat dipertahankan dengan cara penanganan secara hati-hati, bersih, dan disimpan pada ruangan dingin dan cepat. Proses perubahan fisik, kimia, dan organoleptik berlangsung dengan cepat setelah ikan mati. Urutan proses perubahan yang terjadi pada ikan setelah mati meliputi *pre rigor mortis*, *rigor mortis*, dan *post rigor mortis*. Menurut Wibowo dkk. (2014), salah satu faktor yang mempengaruhi kesegaran ikan adalah suhu penyimpanan bahan. Penggunaan suhu rendah setelah ikan mengalami kematian dapat memperpanjang masa *rigor mortis*, menurunkan kegiatan enzimatis, bakterial, kimiawi, dan perubahan fisik ikan sehingga dapat mempertahankan kualitas produk ikan dan memperpanjang masa simpannya. Pembekuan merupakan salah satu metode yang paling efisien dalam mempertahankan kualitas ikan. Kualitas produk pangan yang baik dapat menjamin tingkat keamanannya dan dapat menghindari sejumlah kerugian.

Penerapan standar pemerintah dan swasta tentang keamanan pangan menjadi sebuah tantangan bagi negara-negara pengekspor, termasuk Indonesia, untuk mematuhi standar tersebut. Sistem keamanan pangan diatur dalam *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP). HACCP menjadi salah satu tolak ukur kualitas produk pangan, dimana dalam pelaksanaannya secara langsung maupun tidak langsung akan mempengaruhi serta mendorong pasar dan industri untuk menerapkan sistem produksi dan pengelolaan pangan yang lebih baik dan aman bagi konsumen. Keamanan pangan dalam industri perikanan dapat dicapai salah satunya dengan cara menerapkan metode

pembekuan. Salah satu perusahaan yang melakukan proses pembekuan produk perikanan berskala internasional adalah PT. Bumi Menara Internusa (BMI).

PT. Bumi Menara Internusa (BMI) berlokasi di Jl. Margomulyo No. 4E, Tandes Kidul, Kecamatan Tandes, Kota Surabaya, Jawa Timur. Produk yang diproduksi oleh PT. BMI dijual baik secara lokal maupun internasional. Negara-negara luar negeri yang menjadi *buyer* PT. BMI terdiri dari Amerika Serikat, Hongkong, Korea, Jepang dan Australia. Alat pembekuan ikan yang digunakan oleh PT. BMI adalah *Individual Quick Freezing* (IQF), *Air blast*, dan *Contact Freezer* (CF). PT. BMI juga telah diakui oleh badan pemerintah melalui sertifikat HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*), ASC (*Aquaculture Stewardship Council*), dan ISO 22000. Selain itu, PT. BMI juga menyediakan jaminan sosial dan fasilitas bagi *staff* dan karyawan. Berdasarkan hal tersebut, PT. BMI merupakan tempat yang tepat sebagai sumber pembelajaran tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan Praktek Kerja Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Bumi Menara Internusa adalah:

1. Observasi.
2. Melakukan wawancara terhadap karyawan dan kepala bagian.
3. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP yaitu selama 26 hari dimulai tanggal 2 Januari 2020 sampai 31 Januari 2020 setiap hari Senin sampai Jumat Pk. 18.00-17.00 dan setiap hari Sabtu Pk. 08.00-13.00 yang terdiri dari 8jam kerja dan 1 jam istirahat. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Bumi Menara Internusa yang berlokasi di Jalan Margomulyo No. 4E, Tandes Kidul, Kecamatan Tandes, Kota Surabaya, Jawa Timur.