

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki wilayah perairan laut yang sangat luas jika dibandingkan dengan negara lainnya. Luas perairan laut Indonesia diperkirakan sekitar 5,8 juta km² dengan panjang garis pantai 81.000 km², dan gugusan pulau sebanyak 17.508. Indonesia merupakan negara penghasil perikanan terbesar keempat di dunia dengan produksi pada tahun 2012 mencapai 3.067.660 ton atau 4,6% produksi perikanan dunia. Agar dapat tetap mempertahankan produksi yang tercapai tersebut, pelaksanaan ternak perikanan harus dapat selalu ditingkatkan namun tetap memperhatikan kondisi lingkungan. Penerapan pengembangan perikanan dapat terus berlanjut tetapi harus terintegrasi dengan seluruh ekosistem yang ada (Hardjamulia, 2001).

Terdapat beberapa jenis ikan yang hidup di perairan Indonesia, salah satunya adalah ikan kakap merah. Ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) mempunyai ciri-ciri tubuh yang memanjang, melebar, gepeng atau lonjong, kepala cembung atau sedikit cekung. Jenis ikan ini umumnya bermulut lebar dan agak menjorok ke muka, gigi konikel pada taring-taringnya tersusun dalam satu atau dua baris dengan serangkaian gigi taring yang berada pada bagian depan. Ikan kakap merah memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan banyak digemari oleh masyarakat, baik untuk dikonsumsi atau untuk komoditas ekspor. Banyak permintaan ekspor ikan kakap merah karena ikan kakap merah diketahui memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat meningkatkan kesehatan tubuh karena ikan kakap merah mengandung sekitar 3 mikrogram vitamin B12 yang dapat meningkatkan produksi sel darah merah yang dapat mencegah penyakit anemia karena kekurangan vitamin

B12. Salah satu kelemahan produk perikanan adalah mudah mengalami penurunan mutu setelah proses penangkapan. Terjadinya pembusukan akan mempengaruhi terjadinya penurunan mutu ikan terutama karena adanya kerusakan fisik, kimia, dan biologis. Kesegaran dan mutu ikan dapat dipertahankan dengan baik selama ekspor dengan cara dilakukan pengolahan dan pengawetan ikan. Pengolahan dan pengawetan ikan bertujuan untuk menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme yang dapat menimbulkan pembusukan dan kerusakan (Moeljanto, 1992).

Pembekuan merupakan salah satu cara yang dapat mempertahankan mutu ikan dan meminimalisir kerusakan pada ikan. Adanya pembekuan dapat menghambat aktivitas mikroorganisme pembusuk dengan lebih efektif. Proses pembekuan dapat dilakukan pada ruangan dengan suhu dibawah 0°C (*Cold Storage Frozen Product*). Dengan dilakukan proses pembekuan sebagian kandungan air bahan atau dengan terbentuknya es (ketersediaan air menurun), maka kegiatan enzim dapat dihentikan dan dapat mempertahankan mutu bahan pangan (Rohanah, 2002).

Fillet ikan merupakan irisan daging ikan tanpa tulang, sisik, dan terkadang tanpa kulit (tergantung permintaan konsumen). *Fillet* diperoleh dengan cara menyayat ikan utuh sepanjang tulang belakang, dimulai dari belakang kepala sampai ekor tetapi tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi rongga perut dengan badan tidak terpotong waktu penyayatan. *Fillet* mempunyai sifat yang mudah busuk. Produk *fillet* lebih rentan terhadap kontaminasi dan penurunan mutu dibandingkan ikan utuh sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan hasil perikanan. Jenis produk ikan yang diolah adalah kakap merah, anggoli, kerapu, lencam, teri nike, layur, golok, kaci-kaci, tonang, dan lain sebagainya. Pengolahan yang

dilakukan dapat berupa bentuk *fillet* atau ikan utuh. Masing-masing proses dilakukan dibawah pengawasan departemen *Quality Control* untuk memastikan bahwa setiap proses dilakukan dengan benar agar menghasilkan produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pemilihan Praktek Kerja Industri Pangan (PKIPP) di PT ILUFA dikarenakan untuk memperoleh pengetahuan tentang proses pengolahan ikan, yaitu *fillet*, pembekuan, dan pengemasan ikan diperusahaan supaya dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah sesuai dengan kondisi industri pengolahan pangan.

1.2. Tujuan

Tujuan dilaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT, ILUFA adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses pengolahan dan cara pengolahan limbah produksi.
2. Mengetahui dan memahami proses pembekuan ikan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai jadi produk jadi yang siap untuk didistribusikan.
3. Mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan memahami secara langsung proses pengolahan ikan dan permasalahannya.
4. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin akan timbul.
5. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berfikir mahasiswa yang berhubungan dengan pembekuan *fillet* ikan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA adalah sebagai berikut:

1. Metode wawancara atau *interview* secara langsung dengan para karyawan PT. ILUFA pada berbagai departemen.
2. Metode observasi yaitu untuk memperoleh data dengan melihat, mengamati, dan mengikuti aktivitas yang sedang berlangsung di industri pengolahan.
3. Studi literatur yang berkaitan dengan proses pengolahan ikan dengan metode pembekuan *fillet* ikan serta kondisi manajemen perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai pada tanggal 6 Januari 2020 sampai 11 Januari 2020 dan dilanjutkan pada tanggal 15 Januari 2020 sampai 18 Januari 2020 di PT. ILUFA yang berada di Jalan Raya Cangkringmalang KM. 6 Beji, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.