

# BAB I PENDAHULUAN

## **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara di benua Asia yang memiliki wilayah perairan luas dan mengandung sumber daya perikanan melimpah. Negara Indonesia terdiri dari pulau-pulau besar dan kecil yang berjumlah sekitar 17.504 pulau dan tiga perempat dari wilayah tersebut adalah daerah perairan (5.9 juta km<sup>2</sup>) dengan panjang garis pantai 95.161 km, terpanjang kedua setelah Kanada (Ridwan, 2013). Luasnya wilayah perairan Indonesia juga disertai dengan tingginya produktivitas hasil perikanan yang selalu meningkat setiap tahunnya, pada tahun 2011 total produksi perikanan Indonesia mencapai 7,93 juta ton dan pada tahun 2014 total produksi perikanan Indonesia meningkat hingga 14,33 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2017). Besarnya produktivitas hasil laut, terutama hasil perikanan tersebut menjadi salah satu komoditas ekspor yang menjanjikan. Hal ini dibuktikan dengan tingginya jumlah ekspor produk perikanan Indonesia pada tahun 2011, yaitu sebesar 1.16 juta ton yang meningkat pada tahun 2014 hingga sebesar 1.27 juta ton (Rahmantya, 2015).

Hasil perikanan Indonesia memiliki potensi dan peluang pasar yang besar. Sebagian besar hasil produksi perikanan Indonesia diekspor ke beberapa negara tujuan seperti Jepang, Uni Eropa dan Amerika. Salah satu jenis ikan hasil produksi negara Indonesia yang diekspor ke beberapa negara lain adalah ikan kakap merah. Menurut Wahyuningsih (2013), ikan kakap merah (*Lutjanus malabarucus*) adalah jenis ikan demersal (ikan yang berada di wilayah demersal,

kedalaman 40-50 meter yang dekat dengan permukaan karang) dari familia *Lutjanidae* yang bernilai ekonomis tinggi di Negara Indonesia. Ikan kakap merah juga merupakan salah satu komoditas ekspor dari sub sektor perikanan yang jumlah permintaannya semakin meningkat karena ikan kakap merah tidak hidup di sebagian daerah perairan di dunia dan ikan kakap merah memiliki kandungan gizi yang tinggi. Namun ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak jika dibiarkan dalam jangka waktu yang lama di suhu ruang tanpa penanganan khusus. Kerusakan yang terjadi pada ikan dapat digolongkan menjadi kerusakan akibat fisik, kimia, biokimia seperti enzim, dan bakteri pembusuk. Maka diperlukan penanganan khusus agar ikan tidak mudah mengalami penurunan mutu saat proses distribusi ke negara ekspor yang dituju. Selain itu penanganan khusus ini juga bertujuan untuk meningkatkan dan menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk ikan yang dihasilkan. Kepercayaan konsumen terhadap produk ikan yang dihasilkan dipengaruhi oleh standar mutu produk ikan tersebut. Standar mutu tersebut harus memenuhi standar internasional, standar yang berlaku di negara tujuan ekspor dan negara asal yang dibutuhkan oleh pasar ekspor.

Salah satu cara untuk mempertahankan mutu kesegaran ikan adalah dengan cara pembekuan (*freezing*). Menurut Salim (2012), penurunan suhu yang dilakukan bertujuan untuk memperlambat proses-proses kimia, enzim dan bakteri pembusuk dalam tubuh ikan selama penyimpanan hingga siap untuk diekspor (*cold chain*).

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan. Komoditas ikan yang dibekukan antara lain ikan kakap merah, ikan kerapu, ikan teri nike, ikan tonang, ikan anggoli, ikan

swangi, cumi-cumi, gurita, dan sebagainya. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses pengolahan produk hewani, yang diperoleh selama proses pembelajaran serta lebih memahami proses pengolahan produk perikanan tingkat industri. Pembekuan ikan kakap merah merupakan salah satu produk yang paling banyak diproduksi oleh PT. ILUFA. Laporan ini akan membahas proses produksi ikan kakap merah beku di PT. ILUFA.

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

Tujuan praktek kerja industri dibagi menjadi dua macam yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Berikut merupakan uraian dari kedua tujuan tersebut.

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Memahami dan mengaplikasikan teori yang didapatkan selama pembelajaran serta melatih kemampuan untuk pengaplikasian tersebut secara langsung dalam setiap tahapan proses pengolahan pangan secara nyata di lapangan industri.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembekuan ikan kakap merah mulai dari bahan baku datang hingga ikan siap dipasarkan.
2. Mengetahui bahan baku, bahan pembantu, alat dan mesin yang digunakan selama proses produksi.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah selama proses produksi.
4. Mengetahui manajemen personalia perusahaan yang meliputi struktur organisasi dan ketenagakerjaan.

4

5. Mendapatkan keterampilan kerja sehingga lebih siap dalam menghadapi lingkungan kerja yang sebenarnya serta mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode PKIPP di PT. ILUFA adalah sebagai berikut;

1. observasi seluruh kegiatan produksi di PT. Inti Luhur Fuja Abadi,
2. mengamati dan mengikuti seluruh aktivitas produksi yang berlangsung di PT. ILUFA,
3. wawancara langsung dengan karyawan dan kepala bagian produksi di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, dan
4. studi literatur.

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

PKIPP ini dilaksanakan selama dua minggu di PT. ILUFA yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang Km 6, Beji, Pasuruan, Jawa Timur mulai tanggal 29 Juli 2019 – 10 Agustus 2019. Rincian kegiatan selama PKIPP dapat dilihat pada Lampiran 1.