

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Ikan merupakan produk pangan yang tergolong *perishable* atau mudah rusak dikarenakan banyaknya enzim yang aktif sesaat setelah ikan mati, penanganan ikan yang tidak tepat akan menyebabkan ikan akan mengalami pembusukan dalam waktu yang cepat. Ikan juga tergolong dalam komoditi yang kurang dimanfaatkan menjadi produk olahan. Berdasarkan Kementrian Kelautan dan Perikanan (2011), total volume produksi perikanan tangkap di laut pada tahun 2010 adalah 5.039.446 ton, sedangkan total volume produk olahan perikanan tangkap di laut pada tahun yang sama adalah 1.270.020 ton. Berdasarkan data diatas, terdapat selisih yang cukup besar yakni  $\pm$  3 juta ton ikan yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga hal ini perlu dikaji dan dikembangkan.

Ikan juga merupakan komoditi yang lebih diminati oleh konsumen baik domestik maupun mancanegara meskipun harganya lebih mahal dibandingkan komoditi lain yang berbasis protein (seperti ayam serta udang) dikarenakan kandungan gizi yang lebih baik (asam amino cukup lengkap) serta teksturnya lebih lunak. Ikan baik yang berasal dari perairan tawar maupun asin, tergolong bahan yang mudah rusak (*high perishable product*), dengan kandungan gizi yang tinggi memperbesar risiko kerusakan bahan. Kerusakan ini disebabkan oleh proses kimia maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan ikan dapat dilakukan melalui proses penanganan dan pengolahan pasca panen yang tepat yaitu dengan cara pembekuan.

Salah satu jenis ikan yang dapat diolah adalah ikan kakap merah yang merupakan salah satu jenis ikan yang melimpah di Indonesia, cuaca dan iklim yang hanya 2 musim serta perairan Indonesia yang cukup luas semakin mempermudah untuk pencaharian ikan kakap merah. Ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) yang sering dikenal dengan *Red Snapper* merupakan salah satu jenis ikan air laut yang cukup banyak di Indonesia. Ikan ini memiliki ciri khas dengan sisiknya yang berwarna merah darah dengan bintik-bintik hitam di sekitar ekor, hidup di perairan pantai hingga kedalaman 100 m. Berdasarkan Sistem Informasi Diseminasi Data Statistik (SIDATIK) Kelautan dan Perikanan (2013), hasil produksi ikan kakap merah di Jawa Timur pada tahun 2008-2011 dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Hasil produksi Kakap Merah di Jawa Timur Tahun 2008-2011

Tahun	Jumlah (Ton)
2008	8.112
2009	10.615
2010	5.403
2011	4.558

Sumber: SIDATIK Kelautan dan Perikanan (2013)

Ikan kakap merah dapat diolah menjadi produk WGGGS (*Whole Guttred Gilled Scalled*) yang merupakan produk ikan kakap merah yang telah dibuang isi perut (*guttred*), insang (*gilled*) dan sisik (*scalled*). Produk ini memiliki kelebihan yaitu awet bila disimpan suhu ruang, dikarenakan sisik, insang dan isi perut memiliki peranan sebagai sumber kontaminan pada ikan yang dapat menyebabkan umur simpan ikan semakin pendek.

Pembekuan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pangan tersebut pada suhu di bawah titik beku bahan pangan. Metode pembekuan ini dapat mempertahankan rasa dan nilai gizi bahan pangan lebih baik dibandingkan metode lainnya karena mutu dari bahan pangan tersebut masih mendekati bahan segar. Proses

pembekuan yang dilakukan dengan metode pembekuan cepat yang bertujuan untuk mencegah penurunan mutu bahan baku karena terbentuknya kristal es selama proses pembekuan.

Pabrik pembekuan ikan kakap merah beku produk WGGG direncanakan berlokasi di Jalan Raya Sembayat KM. 24, Desa Sukomulyo, Kecamatan Manyar, Kabupaten Gresik. Pemilihan lokasi pabrik dinilai cukup strategis karena lokasi yang dipilih berada di daerah Gresik merupakan daerah pantai serta dekat dengan Kecamatan Tuban, Lamongan dan Pulau Madura yang merupakan kawasan dekat dengan Laut Jawa yang akan memudahkan pemenuhan kebutuhan bahan baku. Lokasi pabrik yang terletak di Jalan Raya Sembayat juga merupakan kawasan perindustrian yang dekat dengan pelabuhan sehingga dapat memudahkan proses distribusi baku maupun distribusi produk ikan kakap merah beku WGGG.

Struktur organisasi dari perusahaan adalah struktur organisasi lini dan staf dengan bentuk perusahaan yakni Perseroan terbatas (PT) Tertutup dan tata letak yang diterapkan adalah *product layout* dengan pola *odd-angle*.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan pendirian pabrik pembekuan ikan kakap merah beku produk WGGG dengan kapasitas 1 ton/hari dan mengkaji kelayakannya, baik secara teknis maupun ekonomis (analisa ekonomi).