

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dan sebagian besar wilayahnya adalah lautan yang mencakup sekitar 3,3 juta km². Wilayah perairan tersebut kaya akan hasil perikanan, khususnya di sepanjang pantai utara pulau Jawa, termasuk selat Bali, dan pantai timur pulau Sumatera. Salah satu hasil perikanan yang cukup tinggi adalah ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). Potensi perikanan yang dimiliki oleh Indonesia tersebut dapat digunakan untuk mengembangkan usaha perikanan, baik di dalam negeri maupun sebagai salah satu komoditi ekspor yang mempunyai nilai cukup tinggi di pasaran dunia.

Tingginya produksi ikan lemuru di Indonesia merupakan salah satu faktor berkembangnya upaya-upaya pengolahan ikan untuk memperpanjang masa simpan ikan. Salah satu alternatif terbaik pengawetan produk ikan adalah pengalengan.

Pengalengan merupakan suatu prosedur di mana bahan pangan yang terpilih dimasukkan ke dalam wadah yang dapat ditutup sehingga tidak dapat dimasuki udara, dipanaskan sampai suhu yang cukup untuk membunuh mikroorganisme pembusuk dan patogen dalam bahan, kemudian didinginkan dengan cepat.

Dalam tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini akan dibahas mengenai perencanaan pendirian pabrik pengalengan ikan lemuru dengan kapasitas produksi 25 ton/hari. Pabrik pengalengan ikan ini direncanakan didirikan di desa Kedung Rejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Hasil penangkapan ikan lemuru di Jawa Timur dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Data hasil penangkapan ikan lemuru di Jawa Timur Tahun 2001-2004

No.	Tahun	Jumlah (ton)
1	2001	27.470
2	2002	33.937
3	2003	32.670
4	2004	43.968

Sumber: Dinas Perikanan dan Kelautan Propinsi Jawa Timur (2005)

Produk ikan kaleng yang akan diproduksi menggunakan kaleng dengan ukuran kecil tipe 202x308 artinya berdiameter $2\frac{2}{16}$ inchi dan tingginya $3\frac{8}{16}$ inchi, berbentuk silinder. Dasar pemilihan kaleng berukuran kecil karena ekonomis dan terjangkau oleh masyarakat luas. Secara umum proses pengalengan ikan meliputi penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi, penyiangan, pencucian II, pengisian I, *Pre Cooking*, penirisan, pengisian II, *exhausting*, penutupan kaleng, pencucian II, sterilisasi, pendinginan, dan inkubasi.

Bentuk perusahaan yang direncanakan adalah PT (Perseroan Terbatas) dengan struktur organisasi garis, yaitu terdiri dari direktur yang membawahi manajer dan kepala bagian. Dalam sistem garis ini pembagian wewenang dan tanggung jawab pemimpin kepada bawahan bergerak menurut garis vertikal dan

pimpinan tertinggi dipegang oleh seorang direktur. Keuntungan dari pemakaian sistem organisasi garis ini adalah:

1. Kesatuan komando terjamin dengan baik, karena pimpinan berada diatas satu tangan.
2. Proses pengambilan keputusan berjalan dengan cepat karena jumlah orang yang diajak konsultasi masih sedikit.

Gambar struktur organisasi dapat dilihat pada lampiran 1.

1.2. Perencanaan Pabrik

Tujuan dari penulisan tugas unit pengolahan pangan ini adalah melakukan pengkajian terhadap rencana pendirian pabrik pengalengan ikan lemuru dengan kapasitas bahan baku 25 ton/hari. Pabrik direncanakan didirikan di desa Kedung Rejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur (peta lokasi dapat dilihat pada lampiran 2). Tata letak direncanakan system *product line layout* (berdasarkan urutan proses pembuatan). Gambar tata letak dapat dilihat pada lampiran 3. Perencanaan ini penting untuk mengetahui layak/tidaknya pabrik yang akan didirikan. Kelayakan pabrik dilakukan berdasarkan pertimbangan-pertimbangan secara teknis dan ekonomis antara lain mengenai pemilihan lokasi pabrik yang memperhatikan kemudahan dalam memperoleh bahan baku dan bahan pembantu, utilitas, ketersediaan tenaga kerja, proses produksi dan analisa ekonomi yang meliputi BEP (*Break Even Point*), ROR (*Rate of Return*), *Pay Out Period*.