

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan jenis komoditi pangan yang berasal dari air. Ikan merupakan hasil terpenting dari sektor kelautan dalam bidang pangan. Kesegaran ikan merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan keseluruhan mutu daripada suatu produk perikanan. Mutu kesegaran dapat mencakup rupa atau kenampakan, rasa, bau, dan juga tekstur yang secara sadar ataupun tidak sadar akan dinilai oleh pembeli atau pengguna dari produk tersebut (Winarni, 2003). Tingkat kesegaran ikan selanjutnya akan sangat menentukan peruntukan ikan tersebut dalam proses pengolahan dan sekaligus menentukan nilai jual ikan (Surti dan Ari, 2004).

Umumnya ikan dan produk perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung protein dan air cukup tinggi, oleh karena itu perlakuan yang benar pada ikan setelah ikan tertangkap sangat penting perannya. Perlakuan tersebut dapat dilakukan dengan penurunan suhu seperti pendinginan dan pembekuan untuk mencegah kemunduran mutu ikan. Penggunaan suhu rendah berupa pendingin dan pembeku dapat memperlambat proses-proses biokimia yang berlangsung dalam tubuh ikan yang mengarah pada penurunan mutu ikan (Connell, J.J. 1990). Prinsip proses pendinginan dan pembekuan adalah menurunkan suhu melalui media yang dapat menyerap panas dari tubuh ikan, sehingga suhu ikan menjadi rendah (*dingin*), mengurangi atau menginaktifkan enzim dan bakteri pembusuk dalam tubuh ikan. Pembekuan menggunakan suhu yang lebih rendah, yaitu dibawah titik beku ikan. (Afrianto dan Liviawaty, 2005).

Ikan kerapu merupakan salah satu ikan yang sekarang ini banyak dibudidayakan dan merupakan komoditas ekspor. Murniyati dan Sunarman (2000) mengatakan bahwa ikan kerapu tergolong ikan konsumsi, tetapi karena ikan kerapu memiliki serat daging yang lebih halus dan lunak, ikan ini lebih cepat mengalami proses pembusukan jika tidak diberi es atau diberikan penanganan yang tepat. Mengingat kondisi yang demikian maka harus dilakukan upaya penanganan yang tepat agar ikan tidak menalami kemunduran mutu. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan khususnya dalam proses pembekuan ikan yang melayani kebutuhan pasar internasional maupun pasar lokal. Produk yang ditawarkan oleh PT. ILUFA adalah dalam bentuk *fillet* atau dalam bentuk utuh (*whole fish*). Terdapat dua jenis jenis *fillet* yaitu *fillet* ikan *skin on* dan *fillet* ikan *skin less*. Masing-masing proses dilakukan di bawah pengawasan departemen *Quality Control* untuk memastikan bahwa pada setiap tahap proses dilakukan dengan benar agar menghasilkan produk sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA dikarenakan oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan atau wawasan bidang perikanan khususnya tentang proses pembuatan *fillet*, pembekuan, dan pengemasan ikan di perusahaan tersebut, agar dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah sesuai kondisi industri pengolahan pangan tersebut.

1.2 Tujuan

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

1. Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih dan memahami

secara langsung proses-proses pengolahan pangan khususnya ikan dan permasalahannya.

2. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul.
3. Mengetahui dan memahami proses pembuatan *fillet* ikan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, cara pengolahan limbah produksi, dan mengetahui struktur organisasi perusahaan.
5. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya 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. Wawancara atau *interview* secara langsung dengan karyawan-karyawan PT. ILUFA.
2. Observasi keseluruhan industri dengan memperoleh data dengan melihat, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan PT. ILUFA
3. Studi literatur 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 tanggal 22 Desember 2015 sampai 22 Januari 2016 di PT. ILUFA

4

yang berlokasi di Jalan Raya Cangkringmalang KM. 6 Beji, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.