

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang mempunyai wilayah perairan laut yang sangat luas dibandingkan negara ASEAN lainnya. Indonesia memiliki kekayaan laut yang banyak dan beraneka ragam. Luas perairan laut Indonesia diperkirakan sebesar 5,8 juta km², panjang garis pantai 81.000 km², dan gugusan pulau sebanyak 17.508 (Hardjamulia, 2001). Menurut Badan Pusat Statistik (2015), luasnya wilayah perairan Indonesia juga disertai dengan tingginya produktivitas hasil perikanan, yaitu sebesar 19,4 juta ton. Besarnya produktivitas hasil laut, terutama hasil perikanan membuatnya menjadi salah satu komoditas ekspor yang menjanjikan. Hal ini dibuktikan dengan tingginya jumlah ekspor produk perikanan Indonesia pada tahun 2013, yaitu sebesar 1,26 juta ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014).

Banyak jenis ikan yang hidup di perairan Indonesia, salah satu diantaranya yaitu ikan kakap merah. Ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) adalah jenis ikan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan banyak digemari, baik untuk dikonsumsi masyarakat ataupun untuk komoditas ekspor. Banyak permintaan ekspor ikan kakap merah karena ikan ini dikenal mempunyai kandungan gizi tinggi dan dapat meningkatkan kesehatan tubuh. Namun sangat disayangkan jika ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak jika dibiarkan lama disuhu ruang, oleh karena itu perlu penanganan khusus agar ikan tidak mudah mengalami kerusakan saat proses distribusi hingga ke mancanegara, serta untuk menjaga kontinuitas mutu produk sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Kerusakan yang

terjadi pada ikan dapat digolongkan menjadi kerusakan fisik, kerusakan biologis, dan kerusakan kimia. Kerusakan tersebut menimbulkan bahaya kesehatan bagi konsumen. Untuk mencegah kerusakan-kerusakan tersebut, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan proses pembekuan.

Menurut Rohanah (2002), pembekuan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pada suhu di bawah titik beku bahan pangan tersebut. Dengan membekunya sebagian kandungan air bahan atau dengan terbentuknya es (ketersediaan air menurun), maka kegiatan enzim dan jasad renik dapat dihambat atau dihentikan sehingga dapat mempertahankan mutu bahan pangan.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan. Komoditi ikan yang dibekukan antara lain kakap merah, kerapu, niki, tonang, anggoli, swangi, cumi-cumi, gurita, dan sebagainya. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses pengolahan produk hewani yaitu perikanan yang diperoleh selama proses perkuliahan serta lebih memahami proses pengolahan produk perikanan skala pabrik. Pembekuan ikan kakap merah merupakan salah satu produk yang paling banyak diproduksi oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Laporan ini akan membahas proses produksi ikan kakap merah beku di PT. Inti Luhur Fuja Abadi.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

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

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami dan mengaplikasikan teori yang didapatkan selama perkuliahan serta melatih kemampuan untuk pengaplikasian tersebut secara langsung dalam setiap tahapan proses pengolahan pangan.

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.
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 pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi 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.
4. Studi literatur.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang Km 6, Beji, Pasuruan, Jawa Timur mulai tanggal 19 Desember 2016 - 20 Januari 2017.