

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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 Kementerian 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 minati 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.

Salah satu jenis ikan yang diolah oleh PT. Kelola Mina Laut 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 beku yang diproduksi oleh PT. Kelola Mina Laut terdiri atas 4 jenis, yakni WG (*Whole Gutted*), WGS (*Whole Gutted Scalled*), WGGS (*Whole Gutted Gilled Scalled*) serta *fillet*.

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)

PT. Kelola Mina Laut merupakan industri yang bergerak dalam pembekuan *seafood*, seperti ikan dan *chepalopoda*, udang serta kepiting yang berdiri sejak tahun 1994. Berawal dari industri pembekuan ikan teri, PT. Kelola Mina Laut mengembangkan bisnisnya dengan cara memproduksi produk *frozen seafood* termasuk ikan laut. PT. Kelola Mina Laut tergolong dalam industri yang besar ditinjau dari usia pabrik yang cukup lama yakni sekitar 20 tahun dan dapat *survive* ditengah kondisi semakin banyaknya kompetitor yang muncul. PT. Kelola Mina Laut memiliki strategi pemasaran yang cukup baik, hal ini dilakukan melalui penjualan produk untuk kalangan domestik dengan harga yang terjangkau bagi masyarakat kalangan menengah ke bawah.

Eksistensi PT. Kelola Mina Laut hingga sekarang dapat diraih dengan cara membina komunikasi dengan pelanggan lama, konsistensi kualitas produk yang dihasilkan serta mengikuti pameran produk perikanan di negara-negara yang potensial (Sudarmadi, 2007); selain itu, PT. Kelola Mina Laut juga tetap menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan walaupun jenis ikan (seperti tuna, lele, kakap sawo, kakap merah, dll) dan macam produk cukup beragam.

Ikan kakap merah beku produk WGGGS merupakan produk ikan kakap merah yang telah dibuang isi perut (*gutted*), insang (*gilled*) dan sisik (*scalled*). Bila dibandingkan dengan produk WG dan WGS, produk ini merupakan produk yang paling 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.

Produk ikan kakap merah beku yang dipasarkan oleh PT. Kelola Mina Laut terdiri dari 3 merk dagang yakni Minaku untuk pasar domestik, serta KML dan Primastar untuk pasar global. Kemampuan PT. Kelola Mina Laut dalam mengelola sumber daya yang ada dapat menjadi pembelajaran yang baik dan dapat memberikan gambaran nyata mengenai praktek pengelolaan sebuah pabrik pangan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Menerapkan aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, melatih, mengetahui, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan oleh PT. Kelola Mina Laut di Gresik.
2. Mengetahui dan memahami masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pembuatan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian kakap merah *frozen* produk WGGGS dan mengetahui cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi ikan kakap merah beku WGGGS oleh PT. Kelola Mina Laut di Gresik.
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

5. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi PT. Kelola Mina Laut di Gresik.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukandengan metode sebagai berikut:

- a. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
- b. Observasi lapangan.
- c. Mengikuti kegiatan produksi perusahaan.
- d. Pencatatan dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 18 Desember 2013 sampai dengan tanggal 18 Januari 2014 pukul 08.00-16.00. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Kelola Mina Laut yang berlokasi di Kawasan Industri Gresik, Jalan KIG Raya Selatan Kav. C-5, Gresik.