

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai kekayaan alam yang melimpah. Luas laut Indonesia adalah 3,25 juta km² atau sekitar dua pertiga dari daratannya. Indonesia memiliki garis pantai terpanjang kedua didunia setelah Kanada dengan panjang 104 ribu km. Selain garis pantai yang panjang, Indonesia memiliki jumlah pulau terbanyak yaitu 17.499 pulau yang tersebar dari sabang sampai merauke. Oleh sebab itu dengan gambaran sumberdaya alam yang melimpah di laut dan pesisir sudah selayaknya pembangunan Indonesia berorientasi pada maritim salah satunya adalah di sektor perikanan. Perikanan adalah salah satu sektor yang diandalkan untuk pembangunan nasional. Pada tahun 2019, nilai ekspor hasil perikanan Indonesia mencapai Rp 73.681.883.000 dimana nilai tersebut naik 10,1% dari hasil ekspor tahun 2018. Banyaknya hasil produksi perikanan di Indonesia perlu dipertahankan dan dijaga. Tanpa pengelolaan dan pengawasan yang baik, perikanan di Indonesia rentan terjadi pelanggaran (Kementerian Kelautan dan Perikanan RI, 2020).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang umum dikonsumsi, baik itu ikan air tawar maupun ikan laut. Ikan memiliki beberapa komponen gizi seperti air 70-80%, lemak 1-9%, protein 18-20%, dan komponen lainnya merupakan komponen vitamin dan mineral. Kandungan air dan gizi dalam ikan yang tinggi dapat menyebabkan ikan mudah mengalami kerusakan (*high perishable product*) sehingga perlu penanganan khusus agar produk lebih awet. Kerusakan pada ikan dapat terjadi karena banyak hal, mulai dari faktor biologis oleh mikroba, kimawi, hingga fisik karena perlakuan mekanis. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengawetkan ikan adalah dengan proses pembekuan pada suhu di bawah titik beku bahan

tersebut. Proses pembekuan mengakibatkan kegiatan enzim dan jasad renik dapat dihambat karena proses pembekuan menyebabkan air yang ada di dalam ikan beku, sehingga dapat mempertahankan mutu bahan pangan. Selain itu juga, dapat ditambahkan proses lain sebelum pembekuan yaitu proses filet untuk meningkatkan nilai ekonomi produk ikan beku.

Salah satu jenis ikan yang dapat diolah menjadi produk ikan filet beku adalah ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*). Ikan kakap termasuk golongan ikan demersal yang dapat hidup pada daerah perairan dangkal sampai laut dalam. Ikan kakap merah merupakan salah satu ikan dengan nilai ekonomis penting di Indonesia. Berdasarkan data Dinas Perikanan Kelautan (2018), volume produksi ikan kakap merah di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 572.181,54 ton dari sektor perikanan tangkap dan budidaya. Permintaan pasar luar negeri terhadap produksi ikan kakap merah di Indonesia juga mencapai 100.000 ton lebih per tahun. Selain itu, pemilihan pengolahan menggunakan ikan kakap merah dibandingkan ikan kakap putih karena kandungan asam lemak tak-jenuh tunggal dan majemuk ikan kakap merah lebih tinggi dibandingkan kakap putih. Menurut Sanger dkk. (2018), asam lemak tak-jenuh tunggal yang terdiri dari palmitoleat dan oleat ikan kakap merah sebesar 18,49% sedangkan ikan kakap putih sebesar 17,42%. Asam lemak tak-jenuh majemuk yang terdiri dari linoleate, linolenat, EPA dan DHA ikan kakap merah sebesar 36,06%, sedangkan ikan kakap putih sebesar 8,43%.

Filet merupakan irisan daging tanpa tulang dengan ukuran dan bentuk yang tidak beraturan. Hasil filet biasanya 30-35% dari berat ikan. Beberapa tipe dari ikan filet antara lain filet berkulit (*skin-on* filet), filet tidak berkulit (*skinless* filet), filet tunggal (*single* filet) yakni lempengan daging dari ikan yang disayat memanjang tulang belakang, dan filet kupu-kupu (*butterfly* filet) yakni dua filet tunggal seekor ikan yang dihubungkan sesamanya oleh bagian yang tidak dipotong (Zailanie, 2015). Menurut Yuliana dkk. (2017),

produk ikan filet memiliki beberapa keunggulan antara lain kandungan gizinya masih mendekati komposisi gizi ikan segar, praktis, berkualitas, mudah dimasak (*ready to cook*), limbah minimal dan rendah bahan pengawet serta dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Pabrik pembekuan filet ikan kakap merah direncanakan berlokasi di Probolinggo, Provinsi Jawa Timur. Tepatnya beralamat di Jalan Anggrek No. 12, Kelurahan Pilang, Kecamatan Kademangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur 67221. Pemilihan lokasi pabrik dinilai cukup strategis karena letaknya dekat dengan sumber bahan baku, sehingga harga bahan mentah yang lebih rendah dan volume bahan mentah yang melimpah. Lokasi yang dipilih merupakan kawasan industri sehingga persediaan dan pasokan air serta listrik cukup memadai. Lokasi usaha yang dekat pasar mempunyai keunggulan dalam pelayanan terhadap konsumen yang dapat dilakukan lebih cepat, ongkos angkut barang yang lebih murah dan volume penjualan yang dapat ditingkatkan. Lokasi pabrik juga memudahkan untuk memperoleh tenaga kerja dengan biaya yang relatif lebih rendah dibandingkan daerah lain yang ada di Pulau Jawa. Probolinggo merupakan kawasan perindustrian yang dekat dengan pelabuhan sehingga dapat memudahkan proses distribusi bahan baku maupun distribusi produk filet ikan kakap merah. Target konsumen yang direncanakan adalah rumah makan atau *restaurant*, hotel, *supermarket* dan pasar luar negeri (ekspor negara Singapura dan Malaysia). Struktur organisasi dari perusahaan adalah struktur organisasi garis (*Line*), Perusahaan berbentuk Perseroan Terbatas (PT) dengan tata letak yang diterapkan adalah *Fixed position layout*.

1.2. Tujuan Perencanaan

Merencanakan pendirian pabrik dan mengkaji kelayakannya baik secara teknis maupun analisa ekonomi filet ikan kakap merah beku dengan kapasitas produksi 2.000 Kg bahan baku/hari.