

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki luas lautan sebesar 3,11 juta km<sup>2</sup> dari 7,81 juta km<sup>2</sup> luas total wilayahnya (Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut, 2020). Sektor perikanan merupakan sektor terbesar kedua setelah sektor pertanian ditinjau dari Produk Domestik Bruto (PDB). Berdasarkan Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (2021), neraca perdagangan hasil perikanan Indonesia mengalami peningkatan hingga USD 4,777 miliar pada tahun 2020, yang merupakan surplus tertinggi dalam periode 2016 – 2020, serta dengan nilai ekspor sebesar USD 5,205 miliar atau secara persentase mengalami tren positif sebesar 5,72%. Hal tersebut didukung oleh peningkatan hasil perikanan tangkapan laut dan budidaya dalam periode 2016-2020, sebesar 823.813 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020). Berdasarkan data-data tersebut maka sektor perikanan di Indonesia memiliki potensi perkembangan yang tinggi sehingga harus dikelola dengan baik dan bertanggung jawab.

Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang sudah umum dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Ikan memiliki nutrisi yang lengkap meliputi protein, asam amino esensial, asam lemak tak jenuh ganda (asam lemak omega-3), vitamin A, dan sumber mineral seperti besi, fosfor, iodin, kalsium, magnesium, seng, dan tembaga (Dewi et al., 2018). Selain zat nutrisi tersebut, ikan memiliki kandungan air yang tinggi sekitar 70% sehingga tergolong dalam *perishable food* atau bahan pangan yang mudah rusak (Susilo et al., 2021). Sehingga perlu adanya metode untuk memperpanjang umur simpan ikan, salah satunya adalah pembekuan atau penyimpanan pada suhu rendah. Pembekuan memiliki prinsip yang hampir sama dengan pendinginan, hanya saja dalam proses pembekuan penurunan suhu dilakukan hingga dibawah titik bekunya sehingga air dalam bahan baku membeku (Waziroh et al., 2017).

Dalam proses produksi ikan beku harus diperhatikan untuk setiap tahapan prosesnya, yaitu mulai dari proses penerimaan bahan baku hingga proses pendistribusian ke *buyer* agar tetap dalam kondisi yang baik. Hal ini bertujuan agar konsumen bisa mendapatkan produk

yang berkualitas. Salah satu ciri kualitas produk perikanan yang baik adalah kesegaran. Berdasarkan Pianusa et al. (2015), pendinginan merupakan salah satu bagian terpenting dalam mempertahankan kesegaran ikan, dengan semakin tinggi suhu penyimpanan akan mempercepat kemunduran mutu ikan baik secara biologis, kimiawi dan enzimatis, dengan kata lain dari penyimpanan suhu rendah akan memperpanjang umur simpan ikan. Selain pendinginan, proses produksi perikanan harus diolah secara bersih dan cepat untuk meminimalisir kontaminasi mikroba dan mencegah pembusukan. Semua proses produksi juga harus dilakukan sesuai dengan sistem keamanan pangan yang diatur oleh pemerintah seperti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), GMP (*Good Manufacturing Process*), dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*). HACCP merupakan sistem keamanan pangan yang banyak diterapkan oleh industri-industri di dunia. Salah satu industri yang menjalankan bidang pengolahan dan pembekuan hasil laut terkhusus ikan adalah PT. Bumi Menara Internusa.

PT. Bumi Menara Internusa (BMI) berlokasi di Margomulyo No. 4E, Surabaya, Jawa Timur dan memiliki berbagai cabang seperti di Makassar, Lamongan, dan Dampit, di mana masing-masing cabangnya memiliki fokus jenis hasil perikanan dan kelautan tertentu. Produk yang dihasilkan sebagian dijual lokal (di Indonesia) di gerai yang terdapat di sebelah pabrik PT. BMI dan diekspor ke Amerika Serikat, Australia, Jepang, dan Hongkong. Produk PT. BMI meliputi udang, kepiting, dan ikan. PT. BMI Surabaya berfokus pada produk olahan dan produk beku ikan dan kepiting. Produk ikan yang diolah PT. BMI beragam mulai dari ikan dasar (kakap merah, kakap putih, kerapu, mata sebelah (*flounder*), manyong (*cat fish*), dan kuniran), tengah/*pelagic* (tuna, salmon, lamadang/mahi-mahi, dan Cod), dan ikan budidaya (bandeng, nila, gurami, dan mujair). Proses pembekuan ikan menggunakan mesin *Individual Quick Freezer (IQF)*, *Air Blast Freezer*, dan *Contact Plate Freezer*. Selain fasilitas produksi yang lengkap dan memadai. PT. BMI juga memperhatikan keselamatan dan kesehatan pekerja dengan menyediakan jaminan sosial dan fasilitas bagi staf dan karyawan. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan di PT. BMI karena merupakan salah satu industri perikanan yang semakin berkembang, inovatif, serta mumpuni untuk dijadikan tempat pembelajaran sekaligus tempat mengaplikasikan

ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dengan kondisi yang sebenar-benarnya.

## **1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

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

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk ikan Kerapu Cantang beku yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap didistribusikan.
2. Mengetahui dan mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan serta cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu bahan baku hingga menjadi produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi serta proses pengolahan limbah hasil produksi ikan Kerapu Cantang beku.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Bumi Menara Internusa adalah:

1. Observasi;
2. Melakukan wawancara dengan kepala bagian, *supervisor*, dan karyawan;
3. Studi pustaka.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 20 Desember 2021 sampai 20 Januari 2022 setiap hari Senin sampai Jumat pk. 08.00-17.00 WIB yang terdiri dari 8 jam kerja dan 1 jam istirahat (pk. 12.00-13.00 WIB). Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. Bumi Menara Internusa yang berlokasi di Jalan Margomulyo No. 4E, Tandes Kidul, Kecamatan Tandes, Kota Surabaya, Jawa Timur.