

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya merupakan perairan dengan produktivitas hasil laut, terutama perikanan yang melimpah. Menurut Badan Pusat Statistik (2009), luas wilayah perairan Indonesia adalah 5,8 juta km². Luasnya wilayah perairan Indonesia juga disertai dengan tingginya produktivitas hasil perikanan, yaitu sebesar 19,4 juta ton menurut Badan Pusat Statistik (2015). 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).

Salah satu jenis pengolahan dari ikan adalah produksi *fillet* ikan. Pengolahan daging ikan menjadi *fillet* ikan ini dilatarbelakangi oleh gaya hidup masyarakat zaman sekarang yang serba sibuk sehingga lebih memerlukan makanan yang siap saji karena lebih praktis untuk dikonsumsi. Daging ikan dapat langsung dikonsumsi tanpa harus memisahkan duri dan tulangnya terlebih dulu.

Salah satu hal yang perlu diperhatikan mengenai ikan dan produk perikanan lainnya adalah kemudahannya rusak (*perishable food*) sehingga perlu penanganan khusus agar tidak 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 Fellow (2000), pembekuan adalah proses penurunan suhu suatu bahan pangan sampai di bawah titik bekunya sehingga sejumlah air dalam bahan tersebut mengalami perubahan dari fase cair ke fase padat. Perubahan air menjadi es menyebabkan penurunan aktivitas air (a_w) dan inaktifnya mikroorganisme sehingga umur simpan produk menjadi lebih panjang.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan, antara lain kerapu, kakap, tonang, anggoli, swangi, cumi-cumi, gurita, dan sebagainya. Saat ini teknologi pembekuan *seafood* dari PT. Inti Luhur Fuja Abadi ini terus berkembang. Produk yang dihasilkan telah diekspor ke luar negeri. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses pengolahan produk perikanan yang diperoleh selama proses perkuliahan serta lebih memahami proses pengolahan produk perikanan skala pabrik. *Fillet* ikan kerapu beku merupakan salah satu produk yang paling banyak diproduksi oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Laporan ini akan membahas proses produksi *fillet* ikan kerapu beku di PT. Inti Luhur Fuja Abadi.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan terdiri atas dua macam, yaitu Tujuan Umum dan Tujuan Khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari serta memahami pengaplikasian teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung tahapan dalam proses pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui serta memahami proses pembuatan produk *fillet* ikan kerapu beku meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang 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 menghadapi lingkungan kerja 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, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. ILUFA.
2. Wawancara langsung dengan karyawan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi
3. 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 pada tanggal 23 Desember 2015 - 22 Januari 2016.