

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim karena sebagian besar wilayah Indonesia merupakan daerah perairan dengan hasil laut yang melimpah. Hasil laut yang melimpah dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk mencukupi kebutuhan gizi masyarakat yaitu dengan mengolah berbagai jenis makanan melalui proses pengolahan yang tepat. Berbagai jenis hasil perikanan laut tersebut antara lain beragam ikan, udang, kerang, dan lainnya.

Hasil perikanan memiliki nilai jual yang tinggi karena banyak diminati oleh masyarakat, sehingga memiliki pangsa pasar luas, bukan hanya di Indonesia saja melainkan hingga ke seluruh dunia. Namun penanganan khusus diperlukan agar ikan tidak rusak dan mengalami penurunan mutu saat distribusi hingga ke mancanegara.

Ikan merupakan sumber protein hewani yang sering dikonsumsi. Komponen kimia ikan terdiri dari air (70-80%), protein (18-20%), lemak (1-9%), serta sisanya vitamin dan mineral (Muchtadi dan Sugiono, 1992). Ikan, baik yang berasal dari perairan tawar maupun asin, tergolong bahan yang mudah rusak (*high perishable product*), dengan kandungan gizinya yang tinggi memperbesar risiko kerusakan bahan. Kerusakan ini disebabkan oleh proses kimia maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan ikan dapat dilakukan melalui proses penanganan dan pengolahan pasca panen yang .

Industri pengolahan ikan saat ini juga semakin maju mengikuti perkembangan zaman. Masyarakat pada umumnya lebih menyukai produk yang bersifat instan dan praktis. Salah satu jenis ikan yang mempunyai prospek baik untuk dikembangkan karena banyak digemari

oleh masyarakat dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi adalah ikan kakap merah. Hasil pengolahan ikan kakap merah yang mulai digemari oleh masyarakat adalah dalam bentuk *fillet*.

Fillet ikan merupakan irisan daging ikan tanpa tulang, tanpa sisik, dan kadang-kadang tanpa kulit. *Fillet* diperoleh dengan cara menyayat ikan utuh sepanjang tulang belakang, dimulai dari belakang kepala sampai ekor tetapi tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi rongga perut dengan badan tidak terpotong waktu penyayatan (Moeljanto, 1992). *Fillet* dalam industri pengolahan ikan ada yang dijual masih beserta kulitnya (*skin-on*) atau sudah dibersihkan (*skin-less*). Produk *fillet* memiliki banyak kelebihan, antara lain adalah dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk olahan lain, dapat dipasarkan dalam bentuk penyajian yang menarik, serta memudahkan dalam pengangkutan. Seperti komoditas perikanan lainnya, *fillet* juga mempunyai sifat yang mudah busuk (*perishable food*). Produk *fillet* lebih rentan terhadap kontaminasi dan penurunan mutu dibandingkan dengan ikan utuh, sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan khususnya dalam proses pembekuan ikan yang melayani kebutuhan pasar internasional maupun pasar lokal. Produk yang ditawarkan oleh PT. ILUFA adalah dalam bentuk *fillet* atau dalam bentuk utuh (*whole fish*). Terdapat dua jenis jenis *fillet* yaitu *fillet* ikan *skin on* dan *fillet* ikan *skin less*. Masing-masing proses dilakukan di bawah pengawasan departemen *Quality Control* bagian produksi untuk memastikan bahwa pada setiap tahap proses dilakukan dengan benar agar menghasilkan produk sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA dilandasi oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan

tentang proses pembuatan *fillet* ikan di perusahaan tersebut, dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah sesuai kondisi industri pengolahan pangan tersebut, dan dapat memperluas wawasan terutama mengenai proses pembekuan *fillet* ikan

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA diuraikan di bawah ini.

1. Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan ikan dan permasalahannya,
2. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul,
3. Mengetahui dan memahami proses pembuatan *fillet* ikan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat,
4. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, dan juga cara pengolahan limbah produksi, dan
5. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembekuan *fillet* ikan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ILUFA yaitu sebagai berikut.

1. Metode wawancara atau *interview*, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melakukan kegiatan tanya jawab dengan narasumber.
2. Metode observasi, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melihat, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan.
3. Metode dokumentasi dan studi literatur, yaitu metode untuk memperoleh data melalui tulisan-tulisan serta literatur baik yang bersumber dari dalam maupun luar perusahaan. Studi literatur yang digunakan berkaitan dengan proses pengolahan ikan dengan metode pembekuan *fillet* ikan serta kondisi manajemen perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 9 Juni 2013 sampai dengan 27 Juni 2013. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. ILUFA yang berlokasi di Jalan Raya Cangkringmalang KM. 6 Beiji, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.