

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam tak ternilai. Kekayaan alam yang dimiliki Indonesia terdiri atas keanekaragaman hayati, kekayaan kandungan mineral, hortikultura, dan juga kekayaan maritim. Salah satu upaya dalam pemberdayaan kekayaan alam Indonesia di bidang maritim adalah dengan melakukan perdagangan internasional. Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar didunia yang tiga perempat dari luas wilayahnya berupa laut yaitu sekitar 5,8 juta km². Luasnya wilayah perairan Indonesia juga disertai dengan tingginya produktivitas hasil perikanan, yaitu sebesar 22,3 juta ton menurut Badan Pusat Statistik (2017). Besarnya produktivitas hasil laut, terutama hasil perikanan membuatnya menjadi salah satu komoditas ekspor yang menjanjikan.

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

Ikan dan produk perikanan lainnya mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) sehingga perlu penanganan agar tidak mengalami kerusakan. Kerusakan pada produk perikanan ini biasanya terjadi saat proses distribusi yang dilakukan hingga ke mancanegara. Penangan yang dilakukan selain untuk mencegah kerusakan juga untuk menjaga kontinuitas

mutu produk sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Kerusakan yang biasanya terjadi pada ikan adalah kerusakan fisik, kerusakan biologis, dan kerusakan kimia. Kerusakan yang terjadi dapat menimbulkan dampak negatif atau bahaya bagi kesehatan konsumen. Karena itulah untuk mencegah kerusakan tersebut, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan proses pembekuan. 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 (Fellow, 2000). Perubahan air menjadi es dapat menyebabkan penurunan aktivitas air (a_w) dan inaktifnya mikroorganisme sehingga umur simpan produk menjadi lebih panjang.

PT. Inti Lautan Fajar Abadi (Intan Seafood) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan, antara lain kakap, kerapu, anggoli, kaci-kaci, kakaktua dan sebagainya. Produk yang dihasilkan oleh PT. Inti Lautan Fajar Abadi telah diekspor ke luar negeri dan teknologi pembekuannya masih terus berkembang. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Lautan Fajar Abadi bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi bahan baku yang diperoleh selama proses perkuliahan. *Fillet* ikan kakap merah beku merupakan salah satu produk yang paling banyak diproduksi oleh PT. Inti Lautan Fajar Abadi. Laporan ini akan membahas proses produksi *fillet* ikan kakap merah beku di PT. Inti Lautan Fajar 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 penerapan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung dalam proses pengolahan pangan kehidupan sehari-hari.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui serta memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Lautan Fajar Abadi adalah sebagai berikut:

1. Observasi seluruh kegiatan produksi di PT. Inti Lautan Fajar Abadi, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. Inti Lautan Fajar Abadi.
2. Wawancara langsung dengan karyawan di PT. Inti Lautan Fajar Abadi.
3. Studi literatur

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini akan dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan di PT. Inti Lautan Fajar Abadi yang

diharapkan terlaksana pada tanggal 12 Juni 2017 sampai dengan 12 Juli 2017 atau waktu yang disediakan oleh pihak PT. Inti Lautan Fajar Abadi.