

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sebagian besar wilayah Indonesia merupakan perairan dengan produktivitas hasil laut, terutama perikanan yang melimpah. Indonesia juga merupakan salah satu negara dengan produktivitas hasil perikanan sebesar 19,4 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2015). Hasil perikanan yang tinggi dapat mendorong pengembangan pada industri pengolahan hasil kelautan dan perikanan. Pertumbuhan industri pengolahan hasil kelautan dan perikanan pada tahun 2014 sebesar 7,23% (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2015). Pertumbuhan industri hasil kelautan dan perikanan yang rendah menyebabkan perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan, baik untuk konsumsi dalam negeri maupun untuk tujuan ekspor. Keragaman produksi ikan olahan mencakup semua hasil olahan dari semua jenis perlakuan, yaitu diolah secara tradisional, pembekuan, pengalengan, dan pembuatan tepung ikan (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2015). Komoditi ikan yang biasa diolah oleh industri meliputi udang, tuna, kerapu, kakap, kepiting, layur, teripang, dan nike.

Ikan layur merupakan salah satu komoditas cukup penting dan sudah banyak dimanfaatkan. Sejak tahun 1997, ikan layur menjadi salah satu komoditi ekspor ke beberapa negara seperti negara Korea (Utami *et al.*, 2012). Selain itu, ikan nike juga merupakan salah satu faktor kunci perkembangan industri kelautan terutama di Gorontalo (Salam *et al.*, 2016). Salah satu hal yang perlu diperhatikan mengenai produk perikanan adalah sifatnya yang mudah rusak (*perishable food*) sehingga perlu dilakukan penanganan khusus agar produk tidak mengalami kerusakan saat proses

distribusi hingga ke mancanegara serta kontinuitas mutu produk tetap terjaga dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengawetkan produk perikanan adalah dengan proses pembekuan. Menurut Eddy Afrianto dan Evi Liviawaty (1989), bila suhu diturunkan dengan cepat hingga 0°C atau lebih rendah lagi maka aktivitas bakteri pembusuk akan terhambat atau terhenti sama sekali, sedangkan aktivitas enzim penyebab autolisis telah terlebih dahulu terhenti.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan produk hasil perikanan, antara lain kakap merah, layur, nike, dan sebagainya. Produk yang dihasilkan telah diekspor ke berbagai negara seperti Eropa, Amerika, dan Asia. PT. ILUFA dipilih sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) sebab perusahaan pembekuan ini selalu menjaga kualitas produk yang dihasilkannya dan sudah menerapkan standar-standar yang berlaku. PT. ILUFA sudah mendapatkan sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), SKP (Surat Kelayakan Pengolahan), dan menjalankan setiap prosesnya berdasarkan SOP (Standar Operasional Prosedur) yang telah ditetapkan. Pembekuan ikan layur dan nike saat ini yang paling aktif dilakukan oleh PT. ILUFA. Oleh karena itu, dalam laporan PKIPP ini akan dibatasi pada proses pembekuan ikan layur dan nike di PT. ILUFA.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan meliputi tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa PKIPP dapat mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung tahapan dalam proses pembekuan ikan.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. mengetahui serta memahami proses pembekuan ikan yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan,
- b. mengetahui bahan baku, bahan pembantu, alat, dan mesin yang digunakan selama proses produksi,
- c. mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah selama proses produksi,
- d. mengetahui manajemen personalia perusahaan yang meliputi struktur organisasi dan ketenagakerjaan,
- e. 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:

- a. observasi seluruh kegiatan produksi serta mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. ILUFA,
- b. wawancara langsung dengan karyawan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi,
- c. studi literatur.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan pada 03 Januari-20 Januari 2018 di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang Km 6, Beji, Pasuruan, Jawa Timur.