

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Negara Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki hasil alam melimpah, salah satunya dihasilkan dari sektor perairan. Hal ini dibuktikan dengan keanekaragaman jenis biota serta meningkatnya nilai ekspor dari hasil laut Indonesia. Hasil laut yang paling banyak diekspor dan memiliki nilai jual yang tinggi didominasi dari spesies ikan yang tersebar di perairan seluruh Indonesia.

Ikan cukup digemari di Indonesia, namun tidak semua spesies ikan memiliki nilai jual serta peminat yang baik di Indonesia karena faktor teknologi dan ekonomi. Di Indonesia, ikan masih belum cukup dimanfaatkan secara maksimal dalam proses pengolahannya karena pengetahuan serta teknologi yang masih berkembang. Rendahnya harga beli dan permintaan dari dalam negeri membuat hasil laut ini kurang potensial di Indonesia. Namun permintaan ekspor ikan ke negara maju dari hasil perairan Indonesia cukup tinggi, sehingga akan menaikkan nilai jual dari jenis-jenis ikan yang dapat diekspor.

Pengiriman produk untuk sampai ke negara importir umumnya memerlukan waktu yang cukup lama, terlebih jika negara tujuan berada di lain benua. Pengemasan dan pengaturan suhu selama masa pengiriman akan membantu mempertahankan kualitas produk sehingga kondisi produk pada saat diterima sama dengan kondisi produk pada saat dikirim. Pembekuan menjadi salah satu metode yang digunakan untuk mengawetkan produk selama masa pengiriman. Menurut Rohanah (2002), pembekuan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pada suhu di bawah titik beku bahan pangan tersebut. Dengan membekunya

sebagian kandungan air bahan atau dengan terbentuknya es (ketersediaan air menurun), maka kegiatan enzim dan jasad renik (mikroorganisme) dapat dihambat atau dihentikan sehingga dapat mempertahankan mutu bahan pangan.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri pengolahan hasil perikanan khususnya dalam proses pembekuan ikan dan telah berpengalaman dalam pengiriman produk ke dalam maupun luar negeri. PT. Inti Luhur Fuja Abadi mengolah hasil ikan dalam bentuk utuh, *fillet* maupun organ-organ ikan tertentu. Pada setiap prosesnya dilakukan secara teliti dan memenuhi standar yang telah ditetapkan sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik seperti yang diharapkan konsumen. Ikan teri nike menjadi salah satu jenis ikan yang sering di ekspor dan memiliki nilai jual yang tinggi sehingga menjadi salah satu produk unggulan dari perusahaan ini. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi bertujuan untuk mempelajari dan menambah pemahaman tentang proses pengolahan serta standar mutu produk hasil perikanan sehingga dapat memiliki kualitas yang baik serta dapat menerapkan ilmu yang didapatkan pada perkuliahan maupun dunia kerja.

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

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan terdiri atas dua macam, yaitu Tujuan Umum dan Tujuan Khusus. Berikut merupakan ulasan dari kedua tujuan tersebut.

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum berlangsung serta mengetahui, melatih,

dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan ikan teri nike dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami tahapan proses produksi pembekuan ikan teri nike mulai dari penyediaan bahan baku hingga produk siap untuk dipasarkan
2. Mengetahui syarat mutu bahan baku serta bahan pembantu yang digunakan untuk produksi pembekuan ikan teri nike.
3. Mengetahui standar alat dan mesin yang digunakan pada proses produksi pembekuan ikan teri nike.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi dalam lingkup produksi dan perusahaan, serta pengendalian dan pengolahan limbah cair dan padat dari proses produksi ikan teri nike.
5. Mengetahui manajemen personalia perusahaan yang mencakup struktur organisasi dan ketenagakerjaan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

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

1. Metode wawancara atau yaitu metode untuk memperoleh data dengan melakukan kegiatan tanya jawab dengan narasumber.
2. Metode observasi, yaitu untuk memperoleh data dengan melihat, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan.
3. Metode dokumentasi dan studi literatur, yaitu 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 Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dimulai tanggal 25 Juni 2018 sampai dengan 21 Juli 2018 di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) yang beralamat di Jalan Raya Cangkringmalang Km. 6 Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.