

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan sebagian besar wilayah berupa perairan sehingga memiliki produktivitas hasil laut yang cukup tinggi, salah satunya ikan. Sektor perikanan di Indonesia memiliki potensi untuk berkembang karena ketersediaannya yang melimpah serta memiliki kemampuan untuk pulih kembali (*renewable resources*) (Utami dkk., 2012). Selain jumlah yang melimpah, ikan juga memiliki nilai gizi tinggi seperti protein, mineral, lemak terutama PUFA dan zat-zat lain yang diperlukan tubuh. Namun tingginya nilai gizi pada ikan disertai dengan *water activity* (a_w) yang juga tinggi menyebabkan ikan mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) (Susanto dan Fahmi, 2012). Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan ikan adalah dengan pengolahan lebih lanjut sehingga produk memiliki nilai tambah tertentu. Contoh pengolahan hasil perikanan dengan nilai tambah atau *value* tertentu adalah bakso ikan.

Bakso merupakan produk olahan daging yang cukup dikenal oleh berbagai kalangan masyarakat, berbentuk bulat dan memiliki tekstur kenyal. Bakso dapat dibuat dari berbagai jenis daging seperti daging sapi, ayam, ikan maupun udang yang dicampur dengan tepung, bumbu-bumbu dan bahan tambahan lainnya. Bakso ikan dapat terbuat langsung dari daging ikan, maupun surimi yang merupakan produk setengah jadi dari ikan. Surimi adalah protein myofibril ikan yang telah dimurnikan, yang diproduksi dengan cara memisahkan daging ikan dari kulit, tulang dan kepala, kemudian dicuci, dipress, dicampur dengan *cryoprotectants* dan dibekukan (Park *et al.*, 2013; Moniharapon, 2014). Penggunaan surimi sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso ikan memiliki beberapa keunggulan seperti pembentukan

gel yang lebih baik, memiliki warna dan kenampakan lebih baik dan menghilangkan bau yang tidak dikehendaki (Sahubawa dan Ustadi, 2018). Keunggulan tersebut berkaitan dengan sifat protein myofibril pada surimi yang memiliki kemampuan mengemulsi sehingga mampu membentuk gel yang diinginkan, menyebabkan bakso ikan memiliki tekstur yang unik dan tidak memiliki bau dan rasa (Moniharapon, 2014; Lestari dkk., 2016). Pada pengolahan bakso ikan perlu diperhatikan beberapa aspek mulai dari bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga distribusi sehingga produk yang dihasilkan aman dikonsumsi serta nilai gizinya tetap terjaga.

Pengolahan bakso ikan memiliki prospek yang baik karena tingginya permintaan pasar baik pasar dalam negeri maupun luar negeri. PT. Sekar Bumi Tbk merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan *value added product*, salah satunya adalah bakso ikan “Bumifood”. Produk yang dihasilkan akan diekspor ke Korea Selatan dan Singapura. PT. Sekar Bumi Tbk telah memperoleh Primaniyarta Award, yaitu penghargaan tertinggi yang diberikan pemerintah kepada eksportir yang dinilai berprestasi dalam bidang ekspor. Selain itu, PT. Sekar Bumi Tbk juga telah menerapkan standar-standar pengolahan pangan yang berlaku, sehingga memiliki sertifikat *Best Aquaculture Practice (BAP) 4-star*, *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*, *The British Retail Consortium (BRC)*, *Good Manufacturing Practices (GMP)*, Standar Nasional Indonesia (SNI), Halal dari MUI dan ISO; 22:000. Hal-hal tersebutlah yang melatar belakangi penulis untuk melakukan program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sekar Bumi Tbk supaya dapat mengetahui dan mempelajari proses pengolahan bakso ikan yang baik dalam skala industri serta melihat secara langsung penerapan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan.

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori proses pengolahan pangan yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pabrik di PT. Sekar Bumi Tbk Sidoarjo adalah wawancara langsung dengan *supervisor* dan karyawan-karyawan pabrik, observasi keseluruhan industri, pengumpulan data yang diperlukan untuk menyusun laporan dan studi literatur terkait dengan proses pengolahan surimi menjadi bakso ikan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pangan dilaksanakan pada tanggal 20 Desember 2019 hingga 10 Januari 2020 yang berlokasi di Jalan Jenggolo II No. 17, Pucang, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.