

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki lautan yang luas. Indonesia menghasilkan berbagai hasil laut dalam jumlah besar setiap tahunnya. Produksi hasil laut Indonesia berasal dari kegiatan perikanan tangkap dan budidaya perikanan. Sebagian dari hasil produksi digunakan untuk bahan baku pengolahan hasil laut dan sebagian hasil lainnya langsung dipasarkan untuk dikonsumsi secara segar.

Hasil laut terbesar di dunia adalah ikan. Ikan termasuk dalam bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung protein dan air yang tinggi. Ikan harus segera ditangani setelah penangkapan agar suhu ikan berada pada suhu  $<5^{\circ}\text{C}$  sehingga kesegaran ikan tetap terjaga. Banyak upaya yang dilakukan untuk mengolah ikan dengan tujuan memperpanjang daya simpan serta meningkatkan nilai ekonomi dan mutu ikan.

Ekspor ikan di Indonesia mengalami peningkatan khususnya ikan kakap merah. Menurut Badan Pusat Statistik (2022), volume ekspor ikan kakap merah tahun 2017 hingga 2021 mengalami peningkatan. Volume ekspor ikan kakap merah tahun 2017 sebesar 3.724 ton, tahun 2018 sebesar 4.743 ton, tahun 2019 sebesar 4.290 ton, tahun 2020 sebesar 4.027 ton, dan tahun 2021 sebesar 4.172 ton. Meningkatnya volume ekspor ikan kakap merah menyebabkan nilai ekspor ikan kakap merah meningkat pula yang memberikan dampak positif terhadap industri perikanan di Indonesia.

Salah satu perusahaan yang mengolah hasil perikanan dan menjadi pengeksport adalah PT. Alam Jaya dengan produk dominan yaitu, ikan kakap merah. PT. Alam Jaya adalah perusahaan produk perikanan beku yang beroperasi di Surabaya, Jawa Timur. PT. Alam Jaya mulai beroperasi pada tahun 1998. Lokasi PT. Alam Jaya terletak di Jalan Rungkut Industri II/25, Surabaya, Jawa Timur. Selain ikan kakap merah, PT. Alam Jaya memproduksi dan mengolah beberapa jenis ikan lain seperti, ikan bandeng, kerapu, gogoan, anggoli, kakap putih, dan lain sebagainya. PT. Alam Jaya mengolah dan

memproduksi ikan dalam bentuk *Whole Guttet Skin* (WGS), *Whole Gilled Guttet Scale* (WGGS), *Whole Guttet* (WG), *Whole Round* (WR), dan *fillet*. Produk *fillet* dilakukan pengolahan dengan 2 cara yaitu, CO *treatment* dan non-CO dalam bentuk natural, *chunk*, dan *portion*.

PT. Alam Jaya memiliki prospek usaha yang sangat baik dengan menghasilkan produk *fillet* ikan kakap merah berkualitas tinggi yang higienis, harga terjangkau, aman dikonsumsi, dan juga bersertifikasi halal. Melalui program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Alam Jaya diharapkan dapat mempelajari lebih dalam tentang proses pengolahan *fillet* ikan kakap merah. Tujuan dari PKIPP yang akan dilakukan adalah mempelajari lebih dalam proses atau cara kerja produksi pangan dengan menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh selama pembelajaran melalui kuliah dan praktikum. Program PKIPP merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya baik secara perorangan maupun berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pangan. Melalui PKIPP ini diharapkan mahasiswa dapat memperoleh wawasan lebih luas baik pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja sebelum masuk ke dunia kerja.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan terutama pada proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya secara langsung di industri pengolahan pangan, khususnya pada industri pengolahan ikan kakap merah.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan ikan kakap merah yang meliputi penyediaan bahan baku, proses produksi hingga produk yang siap untuk didistribusikan, dan pengolahan limbah.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari sistem pengolahan ikan kakap merah sebagai bahan baku utama untuk pembuatan *fillet* ikan kakap merah.
4. Mengetahui dan mempelajari cara pengendalian mutu produk dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan.
5. Mengetahui perkembangan pasar yang dituju untuk hasil produk jadi.
6. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
7. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pengolahan produk ikan secara umum.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Alam Jaya Surabaya dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir, serta sanitasi dan pemasaran yang dilaksanakan PT. Alam Jaya.
2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, dan hal-hal yang tidak didapatkan dari hasil observasi.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka pendukung yang berhubungan dengan kegiatan praktik kerja yang dilakukan. Tujuan metode ini adalah untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan PKIPP dengan pustaka yang terkait dengan proses yang berlangsung di PT. Alam Jaya.

**1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan PKIPP dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 26 Desember 2022 sampai 26 Januari 2023. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. Alam Jaya yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri II/25, Surabaya, Jawa Timur.