

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang mempunyai 17.508 pulau dan panjang pantai lebih dari 81.000 km serta ekosistem terumbu karang kurang lebih 51.000 km² (Arisandi et al., 2018). Kondisi geografis ini membuat potensi hasil laut Indonesia sangat besar, salah satu daerah yang menjadi pusat industri perikanan Indonesia adalah Jawa Timur. Berdasarkan data yang dikutip dari laman rri.co.id (2024), Jawa Timur menempati posisi tertinggi produksi perikanan tangkap di Indonesia pada tahun 2023 dengan total produksi perikanan tangkap mencapai 590.685,8 ton melebihi wilayah Timur Indonesia seperti Maluku dengan capaian 587.988 ton dan Sulawesi Tengah dengan capaian 568.393,4 ton. Kekayaan hasil laut yang melimpah di wilayah Jawa Timur memunculkan peluang usaha untuk mengolah langsung hasil laut dengan pembekuan, pengasapan, maupun mengolah hasil laut menjadi produk olahan seperti bakso, siomai, otak-otak, kekian, scalop, tempura, dan chikuwa yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomisnya.

Pengolahan hasil laut dengan pembekuan maupun diolah menjadi produk turunannya bertujuan untuk mengurangi resiko terjadinya kerusakan komoditas hasil laut. Kerusakan pada hasil laut dapat disebabkan kandungan air dan protein yang cukup tinggi sehingga berpotensi menjadi tempat perkembangbiakan mikroba. Penanganan yang tidak baik dapat menyebabkan protein dimanfaatkan oleh mikroba pembusuk untuk berkembang biak dan dapat membentuk senyawa histamin (Satyadharna et al., 2022). Histamin merupakan senyawa amin biologis heterosiklik primer aktif yang terbentuk pada fase post rigor pada daging ikan yang banyak mengandung histidin bebas (Nurilmala et al. 2019). Pembentukan senyawa histamin memberikan pengaruh negatif terhadap kesehatan yaitu keracunan yang menyebabkan diare, sakit kepala, hipotensi, pruritus (penyakit gatal yang meliputi seluruh tubuh atau sebagian tubuh) dan tubuh akan memerah (Akirthasary, 2021).

Kerusakan hasil laut juga dapat disebabkan oleh perubahan biokimia dan aktivitas mikroorganisme. Saat ikan mati mikroorganisme yang ada dalam perut, kulit, dan insang akan mulai berkembangbiak secara cepat serta bakteri pembusuk akan mulai menghasilkan produk yang mengandung sulfur sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap dan juga membentuk senyawa racun (Ariyani et al., 2007).

Salah satu perusahaan yang mengolah hasil perikanan di Indonesia yaitu PT. Insan Citraprima Sejahtera (PT. ICS Group) yang berlokasi di kota Tuban, Jawa Timur. PT. Insan Citraprima Sejahtera mengolah hasil laut menjadi produk diversifikasi hasil laut yaitu otak-otak. Produk lain yang juga diproduksi oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera yaitu gyoza, ebi kinchaku, takoyaki, teri nasi crispy, rolade, scallop, dan sebagainya. Produk yang dihasilkan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera didistribusikan ke daerah di Indonesia seperti Jakarta dan Jawa Timur serta di ekspor ke luar negeri yaitu Korea dan Jepang.

1.2 Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini yaitu untuk mempelajari dan menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum serta dapat mengenal, melatih dan memahami secara langsung proses produksi, distribusi, permasalahan dan cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk otak-otak ikan meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk yang siap dipasarkan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera.
2. Mengembangkan sikap, pola pikir, pengetahuan, keterampilan, dan keinginan dalam menyelesaikan

permasalahan atau tugas yang terkait dengan PT. Insan Citraprima Sejahtera.

3. Mempelajari metode pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah pabrik.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen di PT. Insan Citraprima Sejahtera.
5. Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalisme kerja serta problem solving di PT. Insan Citraprima Sejahtera.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Insan Citraprima Sejahtera yaitu:

1. Observasi, dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai proses produksi dari preparasi bahan baku hingga dihasilkan produk akhir, pengendalian mutu, dan sanitasi.
2. Wawancara, dilakukan untuk memperoleh data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing dan staff kantor maupun staff produksi. Informasi yang didapatkan melalui wawancara meliputi hal-hal yang tidak didapatkan dari pengamatan observasi.
3. Studi Pustaka, dilakukan untuk mengumpulkan data pendukung yang berhubungan dengan praktik kerja pada PT Insan Citraprima Sejahtera.

1.4. Waktu dan tempat pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 17 Januari sampai 15 Februari 2024. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT Insan Citraprima Sejahtera yang berlokasi di Jl. Raya Jenu No.148C, Merakurak, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Jawa Timur 62352.