

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hasil perikanan banyak dimanfaatkan oleh industri pangan untuk diolah menjadi produk yang siap dikonsumsi. Hal tersebut didukung oleh wilayah perairan Indonesia yang luas sehingga dapat menghasilkan komoditi laut yang melimpah serta memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Menurut data yang didapat dari warta perikanan Indonesia (www.wpi.kkp.go.id, 2015), hasil produksi ikan di Indonesia tahun 2012 mencapai lebih dari 15 juta ton. Salah satu jenis hasil perikanan dari perairan Indonesia yang banyak dimanfaatkan adalah ikan tuna. Tuna merupakan komoditi perikanan yang banyak diminati oleh masyarakat. Hal tersebut ditunjukkan dengan tingkat konsumsi ikan di Indonesia yang mencapai 34,76 kilogram per kapita pada tahun 2012 (www.wpi.kkp.go.id, 2015) karena kandungan nilai gizi yang tinggi serta memiliki rasa yang dapat diterima oleh sebagian besar masyarakat .

Namun, seperti halnya produk hasil laut lainnya, ikan tuna merupakan bahan pangan yang memiliki sifat mudah rusak (*perishable food*). Kerusakan pada ikan tuna dapat disebabkan adanya cemaran mikrobiologis karena kontaminasi mikroba maupun cemaran fisik karena perlakuan mekanis. Cemaran-cemaran tersebut dapat menyebabkan efek negatif yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Untuk mencegah adanya kontaminan mikrobiologis dan fisik tersebut, dapat dilakukan pengalengan produk ikan tuna. Pengalengan ikan tuna dapat memperpanjang umur simpan produk sehingga proses pendistribusian produk dapat dilakukan secara luas.

Pemilihan Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Aneka Tuna Indonesia didasari oleh adanya keingintahuan mengenai proses pengalengan ikan tuna mulai dari tahap penanganan bahan, pengolahan, pengemasan, serta proses pengendalian mutu produk. PT Aneka Tuna Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengalengan ikan tuna terbesar di Indonesia. Perusahaan yang berdiri sejak 1991 dan memiliki *joint venture* dengan Itochu Corporation dan Haboromo Foods Corporation ini memproduksi berbagai produk olahan ikan tuna yang dikemas dalam kaleng dan *pouch* untuk dipasarkan secara lokal maupun diekspor ke negara lain.

Melalui Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) kami diharapkan dapat memperoleh pengetahuan, wawasan, serta pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesi.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan pelaksanaan PKIPP di PT. Aneka Tuna Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui serta memahami proses pengalengan ikan tuna yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
5. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3 Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Metode yang digunakan selama PKIPP di PT. Aneka Tuna Indonesia adalah tanya jawab secara lisan mulai dari riwayat perusahaan, tata letak dan lokasi pabrik, struktur organisasi, penyediaan bahan baku dan pengemas, proses pengolahan, penanganan limbah, sanitasi pabrik, pengawasan mutu produk, hingga penyimpanan produk jadi serta pengamatan secara langsung pada proses produksi.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada tanggal 8 Desember 2014 sampai dengan 19 Desember 2014 di PT. Aneka Tuna Indonesia yang berlokasi di Jl. Raya Surabaya-Malang Km.38 Kecamatan Gempol, Pasuruan 67155.