

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya terdiri atas perairan, dan mempunyai laut serta potensi perikanan yang sangat besar. Oleh karena itu sangat disayangkan bila perikanan tidak digali secara optimal. Potensi sumber daya laut Indonesia dapat berasal dari ikan, dengan potensi lestari sebesar 6,5 juta ton per tahun. Hal ini yang menyebabkan Indonesia memiliki potensi peningkatan ekspor produk perikanan, dengan diiringi permintaan pasar untuk megedepankan aspek mutu dan keamanan pangan (Utami,2012). Seiring dengan meningkatnya laju pertumbuhan penduduk di Indonesia yang sangat cepat dan adanya kesadaran masyarakat akan manfaat produk perikanan sebagai penyedia sumber protein hewani, tingkat konsumsi akan ikan yang tinggi menjadikan produk perikanan potensial untuk dikembangkan.

Ikan yang banyak tersedia di perairan Indonesia membutuhkan penanganan pasca panen yang baik agar mutunya tetap terjaga dan nilai jualnya tinggi, hal ini disebabkan karena ikan mudah mengalami kerusakan akibat mikroba kontaminan dan aktivitas enzim. Salah satu proses pengolahan dan pengawetan ikan dapat dilakukan dengan pembekuan. Proses pendinginan dan pembekuan ini merupakan salah satu cara untuk mempertahankan kondisi ikan agar tetap segar sehingga dapat mempertahankan bentuk fisik dan kandungan sifat kimia yang ada didalamnya (Adawyah,2008). Sebagai bahan pangan ikan merupakan sumber protein, lemak, vitamin dan mineral yang sangat baik untuk tubuh. Salah satu ikan yang banyak dikonsumsi adalah ikan kakap merah. Ikan kakap merah merupakan salah satu komoditas perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Mutu dan keamanan pangan menjadi hal penting ketika berbicara tentang produk perikanan. Bahan pangan seperti ikan disyaratkan untuk memenuhi berbagai ketentuan-ketentuan sebelum dikonsumsi. Hal ini bertujuan untuk

membuat produk yang dihasilkan aman ketika dikonsumsi oleh masyarakat (Adiono dan Purnomo, 2007)

Salah satu perusahaan perikanan yang bergerak dibidang pengawetan ikan adalah PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) di Beji Pasuruan. Salah satu upaya pengawetan yang dilakukan yaitu cara pembekuan atau penyimpanan beku *fillet* kakap. Pembekuan ikan merupakan salah satu proses yang dapat mencegah kerusakan akibat pengaruh mikrobiologis namun tetap menjaga sifat dan karakter alami dari ikan. Dalam rangka meningkatkan mutu ekspor ikan, PT. Inti Luhur Fuja Abadi memiliki standart yang diterapkan. Standart tersebut mengacu pada sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang merupakan suatu sistem yang menjamin keamanan pangan yang beredar dipasaran dan merupakan sistem yang bertujuan mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan cara pencegahan untuk mengendalikan bahaya tersebut (Wahono, 2006).

Proses pengolahan ikan dengan metode pembekuan memiliki resiko pada produk olahan yang dihasilkan, sehingga perlu dilakukan tindakan control atau pengecekan untuk mencegah kerusakan pada produk. Tindakan control yang dilakukan dapat berupa penerapan *Critical Control Point* (CCP). CCP merupakan suatu tahapan proses yang digunakan untuk dapat mengendalikan bahaya yang ada, sehingga bahaya yang ada dapat dihilangkan atau dikurangi hingga pada tingkat yang dapat diterima (Thaheer, 2008). CCP ditetapkan pada setiap tahapan proses pengolahan produk dimana pada setiap tahapan proses pengolahan ditetapkan jumlah titik kritisnya berupa bahaya mikrobiologis, kimia, maupun fisik. Oleh karena itu, dengan mengetahui metode pengolahan ikan dan proses pengendalian bahaya menggunakan CCP, pada kesempatan magang kerja yang dilakukan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, dilakukan pengamatan tentang *Critical Control Point* (CCP) pada pembekuan *fillet* ikan kakap merah.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Secara umum tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah untuk meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di dunia kerja sehingga setelah lulus mahasiswa mempunyai bekal yang cukup untuk bekerja sesuai dengan bidangnya masing-masing. Selain itu, mahasiswa juga dapat mengetahui perbedaan antara teori yang diterima di bangku kuliah dengan praktek yang ada di lapangan. Dengan demikian mahasiswa mampu berpikir lebih kritis dan dapat mengembangkan kemampuan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Praktek Kerja Lapang (PKL) mempunyai tujuan secara khusus, di antaranya adalah:

1. Mengetahui pengolahan ikan kakap merah fillet di PT. Inti Luhur Fuja Abadi
2. Mengetahui implementasi titik kendali kritis (critical control point) pada pembekuan ikan kakap merah fillet di PT. Inti Luhur Fuja Abadi

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah:

- a. Mahasiswa lebih terlatih dalam melaksanakan pekerjaan dan serangkaian keterampilan di lapangan yang sesuai dengan bidang keahliannya
- b. Mahasiswa mampu berpikir secara logis dan lebih kritis terhadap pekerjaan yang dilaksanakan
- c. Mahasiswa berkesempatan untuk mengembang diri di lapangan sehingga kepercayaan dirinya semakin meningkat

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) berada dikawasan Industri Cangkringmalang tepatnya berlokasi di Jalan Raya Cangkringmalang Km 6, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur. Perusahaan ini berjarak 32 km dari kota Surabaya kearah timur. Pemilihan lokasi ini dianggap

tepat karena rata-rata pemasok bahan yang berasal dari sepanjang pantai Jawa, Bali, Madura dan Indonesia bagian timur (Makasar).

Hari kerja yang diberikan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi dari hari senin sampai dengan sabtu, sedangkan hari minggu merupakan hari libur. Kerja lembur diberlakukan bagi karyawan apabila permintaan ekspro tinggi atau bahan baku yang melimpah. Khusus pada bagian keamanan (satpam) diberlakukan tiga kali *shift* setiap 8 jam sekali.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Tempat dan Waktu

Praktikum Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Beji , Pasuruan, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 01 Oktober 2019 sampai 27 Desember 2019.

1.4.2 Pelaksanaan PKL

Metode pelaksanaan PKL selama di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Beji Pasuruan, Jawa Timur, yaitu berupa pengumpulan data yang didapat dari data primer maupun data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari lapang dan menggunakan daftar pertanyaan dan observasi secara langsung, sedangkan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari pihak lain, dapat diperoleh dari literatur atau referensi jurnal-jurnal dan buku yang terkait dengan kegiatan magang kerja ini.