

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan komoditi yang besar di dunia. Menurut data dari FAO produksi ikan di dunia mencapai 143 juta ton pada tahun 2007 (Kordi & Tamsil,2010). Konsumsi ikan di dunia mencapai 15%. Angka tersebut menunjukkan ikan memiliki potensi sebagai sumber protein hewani. Selain protein,Socol dan Oettere, 2003 mengatakan ikan kaya akan mineral dan lemak. Lemak pada ikan termasuk ke dalam lemak tidak jenuh yang sangat baik dikonsumsi tubuh seperti omega 3, *docosahexanoic acid* (DHA) dan *eicosapentaenoic acid* (EPA).

Ikan tergolong dalam bahan makanan yang segar, mudah mengalami kerusakan dan pembusukan. Kandungan air pada ikan sekitar 70-80% dari berat ikan. Kadar air yang tinggi akan mempermudah tumbuhnya mikroba pembusuk, selain itu protein pada tubuh ikan akan mudah mengalami kerusakan secara biologis serta kimiawi kandungan air yang tinggi perlu dilakukan pengolahan dengan cepat dan tepat.

Upaya memperpanjang umur simpan ikan dengan penggunaan suhu tinggi dan suhu rendah. Sterilisasi merupakan salah satu proses dalam pengalengan ikan dengan suhu di atas 100°C. Sterilisasi bertujuan untuk membunuh bakteri perusak yang dapat mengurangi resiko kerusakan ikan. Proses pengalengan ikan dengan suhu tinggi dan bertekanan juga dapat mengurangi kadar air ikan. Kandungan air ikan yang tinggi pada tubuh ikan berpotensi sebagai tempat mikroorganisme perusak berkembang biak. Selain penggunaan suhu tinggi, pengalengan ikan membuat kondisi hampa udara di dalam produk.

Pengemasan hermetis atau pengalengan salah satu tujuan dalam pengalengan ikan yang secara sempurna tidak dapat dilalui oleh gas, udara atau uap air sehingga selama kaleng masih hermetis tidak dapat dilalui oleh bakteri, kapang, ragi dan debu. Sehingga dapat mencegah ikan dari ketengikan dan pembusukan.Oleh karena itu, topik mengenai proses pengolahan ikan menjadi produk ikan kaleng di CV. Pasific Harvest merupakan hal yang penting sebagai

upaya pengawetan ikan. Sehingga penulis perlu mengetahui dan memahami lebih lanjut mengenai proses pengolahan ikan menjadi produk jadi dalam kemasan kaleng. Selain itu, penulis perlu memahami hal-hal penting yang harus diperhatikan dalam proses pengalengan ikan mulai dari tahap awal hingga menjadi produk akhir.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan

1. Menambah wawasan dan pemahaman tentang kegiatan pengalengan ikan khususnya dalam bidang industri pangan.
2. Mengetahui proses pengalengan ikan lemuru kaleng di CV. Pasific Harvest
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang proses pengalengan ikan.

1.2.2 Manfaat

1. Menambah pengalaman serta memperoleh pengetahuan baru tentang dunia industri.
2. Menambah keterampilan serta melatih soft skill mahasiswa dalam bidang industri pengalengan ikan.
3. Sebagai sarana mahasiswa untuk menerapkan teori atau pembelajaran yang telah di terima.
4. Membina dan meningkatkan kerjasama antara program studi Teknologi Rekayasa Pangan jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember dengan instansi pemerintah maupun pihak swasta di mana mahasiswa ditempatkan.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan selama magang di CV. Pasific Harvest yaitu:

1. Demonstrasi
Demonstrasi dilakukan dengan praktik magang secara langsung, sesuai dengan aktivitas yang ada di CV. Pasific Harvest
2. Observasi
Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung dan mengamati setiap kegiatan yang ada di dalam ruang produksi.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab atau diskusi dengan beberapa pihak seperti pembimbing lapang, koordinator, quality control, staf, pekerja harian dan pekerja borongan yang ada di CV. Pasific Harvest

4. *Study Literature*

Study literature dilakukan melalui pengumpulan data-data dari literatur yang berkaitan dengan data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.