

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang juga kaya akan mineral, vitamin dan lemak. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable*), dalam waktu sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan mulai timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Penanganan ikan segar bertujuan mempertahankan kesegaran ikan selama mungkin. Kesegaran ikan dapat diawetkan atau dipertahankan dengan cara didinginkan atau dibekukan, atau diolah menjadi produk setengah jadi.

Pengawetan ikan dengan pembekuan (suhu -50°C) mampu menghambat kegiatan mikroorganisme yang bersifat merusak bahan atau menyebabkan pembusukan. Pembekuan dan penyimpanan beku (*cold storing*) adalah cara terbaik untuk penyimpanan jangka panjang. Pengolahan dan pembekuan yang dilakukan dengan cara yang baik dan tepat akan menghasilkan bahan mentah yang apabila dicairkan kembali masih dalam keadaan mendekati segar seperti sebelumnya.

Pembekuan dan penyimpanan beku demikian baik untuk memperpanjang daya simpan bahan, akan tetapi beberapa proses seperti biokimia, kimia dan fisik belum berhenti. Proses tersebut dapat mengakibatkan kemunduran mutu pada bahan seperti pengeringan bahan, pengerasan daging ikan, serta perubahan warna daging ikan yang berdampak pada kenampakan ikan yang kurang segar. Digunakan beberapa cara untuk dapat mempertahankan kenampakan ikan agar tetap terlihat segar, yaitu penanganan yang baik dan cepat, penyiangan serta pemberian gas CO seperti yang dilakukan oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi – Beji Pasuruan.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang *cold storage* dengan bahan baku hasil perikanan. Salah satu produk yang diolah adalah *Fillet* Ikan Kakap Merah Beku (*Lutjanus. sp*) yang mana proses

pengendalian mutu serta tingkat kesegaran *fillet* ikan kakap merah yang diterapkan oleh perusahaan penting untuk dipelajari.

Proses pembekuan dan penyimpanan *fillet* ikan kakap merah dapat menyebabkan warna daging *fillet* menjadi kurang segar. Salah satu tahapan proses pembekuan *fillet* ikan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi menyatakan penambahan gas CO pada produk *fillet* yang bertujuan untuk mempertahankan warna merah ceri pada *fillet*. Gas CO termasuk gas yang bersifat racun, untuk itu penggunaannya harus memenuhi standart yang ditentukan agar tidak membahayakan kesehatan konsumen.

Praktek Kerja Lapang di PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan salah satu sarana bagi mahasiswa untuk mengetahui secara langsung proses produksi yang berlangsung dalam perusahaan. Selain itu dapat dijadikan sarana untuk mengetahui bagaimana penggunaan gas CO serta pengaruhnya terhadap produk *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus.sp*) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi.

1.2 Tujuan Umum dan Tujuan Khusus

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) – Beji, Pasuruan ini adalah :

1. Mengkorelasikan dan menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan dengan kondisi langsung dilapangan.
2. Menambah pengetahuan mahasiswa tentang kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri pengolahan hasil pertanian maupun perikanan.
3. Melatih diri mahasiswa untuk mandiri dan mengenal dunia industri.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi ini adalah :

1. Mengetahui tahapan proses produksi yang ada pada PT. Inti Luhur Fuja Abadi.
2. Mengetahui cara pemberian gas CO pada *fillet* ikan.
3. Mengetahui pengaruh pemberias gas CO pada kenampakan warna fillet ikan kakap merah.

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah :

1. Menambah pengetahuan di bidang industri pangan khususnya pembekuan *fillet* ikan kakap merah, dan
2. Memiliki ketrampilan dalam proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah, sehingga dapat diterapkan dalam dunia kerja.
3. Mendapat kesempatan untuk mengkorelasikan ilmu yang di dapatkan saat perkuliahan dengan keadaan sesungguhnya pada perusahaan.

1.4 Metode Pelaksanaan

PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan salah satu perusahaan yang bersedia menerima mahasiswa untuk melakukan praktek kerja lapang, mempelajari tentang kegiatan pada perusahaan tersebut. Mahasiswa diharuskan mendapatkan beberapa informasi berkenaan dengan kegiatan di perusahaan tersebut. Guna mendapatkan informasi yang dibutuhkan, dapat digunakan beberapa metode pengambilan informasi sebagai berikut :

a. Wawancara

Mahasiswa melakukan tanya jawab berkenaan dengan proses atau kegiatan yang berlangsung. Pertanyaan ditujukan pada pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap proses yang berlangsung, sehingga didapatkan informasi yang relevan.

b. Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan dengan melihat secara langsung ke ruang proses. Mahasiswa mencatat hal yang dianggap penting ketika melihat proses yang sedang berlangsung.

c. Dokumentasi

Mahasiswa mendapatkan data yang dibutuhkan dengan cara mengumpulkan dokumentasi yang dimiliki oleh perusahaan. Dokument tersebut dapat berupa sertifikat, laporan terdahulu mahasiswa magang, serta foto mengenai kegiatan yang berlangsung.

d. Studi Literatur

Literatur dapat menunjang ataupun memperkuat data yang telah diperoleh sebelumnya. Mahasiswa mencari sumber referensi dari beberapa buku atau mengakses informasi dari web atau internet yang berkenaan dengan kegiatan di perusahaan tersebut selain dari data yang diperoleh dari perusahaan.

e. Praktek Lapang

Mahasiswa melakukan praktek secara langsung dalam proses yang terdapat pada perusahaan. Mematuhi peraturan yang berlaku serta melakukan kegiatan seperti yang dilakukan oleh para pekerja di perusahaan tersebut. Praktek lapang merupakan simulasi kerja bagi mahasiswa sebelum melakukan kerja sesungguhnya di perusahaan yang dikehendaki

1.5 Waktu dan Pelaksanaan**a. Waktu Pelaksanaan**

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 18 Maret sampai dengan tanggal 30 April 2013, dengan alokasi waktu 1,5 hingga 2 bulan.

b. Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi – Jalan Raya Cangkringmalang di Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan.