

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan yang terletak diantara dua samudera yaitu Samudera Pasifik dan Samudera Hindia. Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki potensi perikanan yang dapat dimanfaatkan bagi kesejahteraan masyarakatnya. Perikanan di Indonesia memiliki kedudukan yang sangat penting baik dari segi ekonomi, sosial, budaya, dan wawasan nusantara. Perikanan merupakan sumber pendapatan bagi berjuta-juta nelayan, petani ikan, pengolah ikan, dan pedagang ikan. Hasil perikanan memiliki kandungan protein yang tinggi salah satunya Gurita. Bagi masyarakat maju, makanan tidak hanya sekedar memberi rasa kenyang dan nikmat saja tetapi harus mempunyai kandungan gizi yang tinggi, keamanan produk, dan jaminan mutu yang baik.

Untuk sebagian masyarakat awam gurita dianggap sebagai hewan yang lucu dan terkenal, Gurita sering muncul dalam kartun anak-anak dan juga sebagai judul film. Gurita juga dikatakan sebagian orang sebagai hewan yang pintar dan pandai meramal. Namun dalam dunia industri Gurita merupakan komoditi perikanan yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Gurita merupakan satu komoditi perikanan yang mudah sekali mengalami kemunduran mutu. Dalam waktu yang sangat singkat gurita akan menjadi busuk. Sehingga penanganan yang baik merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan, karena dapat mempengaruhi mutu ikan sebagai bahan pangan atau sebagai bahan mentah untuk di proses lebih lanjut.

Salah satu cara pengawetan yang tepat agar tidak mengubah sifat fisik, sifat alami dan kemunduran mutu tersebut adalah dengan cara pendinginan atau pembekuan (Murniyati dan Sunarman, 2000). Pembekuan dapat mempertahankan rasa, nilai gizi bahan pangan yang lebih baik dari metode lain. Karena proses pembekuan secara garis besar merupakan suatu cara pengambilan panas dari

produk-produk yang dibekukan untuk selanjutnya diikuti oleh turunnya suhu sampai 0°C, sehingga kadar air yang terdapat dalam produk itu berubah menjadi es (membeku). Waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan proses pembekuan tergantung pada kecepatan dan suhu pembekuan yang dicapai. Salah satu pangsa pasar produk gurita ini adalah ekspor ke Jepang, karna melihat segmentasi pasar dan kesukaan orang Jepang memakan gurita ini. Sebagian orang Jepang berfikir gurita adalah hewan yang pintar dan pandai meramal sehingga jika memakan gurita tersebut akan pintar.

Dalam proses pembekuan gurita di PT. Istana Cipta Sembada sangat diperlukan adanya upaya mempertahankan mutu bahan baku dengan cara pengawasan mutu pada setiap tahapan proses penerimaan bahan baku dari uji fisik, mikrobiologi, kimia sampai dengan pembogkaran untuk menghindari kesalahan atau penyimpangan mutu selama proses dilakukan. Pengawasan mutu adalah serangkaian kegiatan pengendalian atau pengawasan di lakukan dengan cara menerapkan sistem inspeksi pada setiap mata rantai proses produksi dimulai dari penerimaan bahan, proses pengolahan, dan produk akhir. Berdasarkan uraian di atas dapat diambil judul “Upaya Untuk Mempertahankan Mutu Bahan Baku Gurita (*Octopus.Sp*) *Skewer* di PT. Istana Cipta Sembada” .

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. ICS ini adalah

- a. Memperluas pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dalam bidang pengolahan hasil perikanan.
- b. Mengetahui dan mempelajari proses produksi “Gurita *Skewer* di PT. Istana Cipta Sembada” mulai dari penerimaan bahan baku, tahapan proses sampai dengan produk jadi.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. ICS ini adalah :

- a. Mempelajari upaya-upaya untuk mempertahankan mutu bahan baku gurita di PT. Istana Cipta Sembada
- b. Mempelajari dan melakukan pengawasan mutu pada penerimaan bahan baku Gurita *Skewer* di PT. Istana Cipta Sembada.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada menggunakan metode antara lain :

- a. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan dan manager perusahaan “PT. Istana Cipta Sembada” yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

- b. Observasi

Metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang.

- c. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

- d. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan

1.4 Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan tanggal 11Februari sampai dengan 12 April 2014.Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini di laksanakan di PT. Istana Cipta Sembada (ICS) Banyuwangi.