

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan hasil laut khususnya ikan merupakan industri yang sangat potensial untuk dikembangkan di masa yang akan datang. Perairan Indonesia sangat luas dan banyak mengandung ikan, tetapi potensinya belum dimanfaatkan secara maksimal. Dengan demikian pemenuhan kebutuhan akan protein hewani melalui pemanfaatan sumberdaya perikanan masih sangat memungkinkan (Afrianto dan Liviawaty,2005).

Ikan merupakan pangan yang memiliki kandungan zat gizi. kandungan gizi pada ikan adalah protein, lemak, vitamin-vitamin, mineral, karbohidrat, serta kadar air. Dalam Proses Pendistribusian dan pengolahannya, ikan merupakan suatu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan disebabkan oleh bakteri dan mikroorganisme. Hal ini dapat terjadi karena komposisi ikan seperti kandungan air yang tinggi dan kondisi lingkungan yang memungkinkan sebagai tempat pertumbuhan mikroba pembusuk. Kondisi Lingkungan tersebut meliputi suhu, Ph, oksigen, kadar air, waktu simpan dan kondisi kebersihan sarana dan prasarana (Sherlyna,2011).

Salah satu produk perikanan diperairan indonesia adalah ikan kerapu (*Epinephelus fuscoguttatus*) umum dikenal dengan istilah groupers. Ikan kerapu bernilai ekonomis tinggi, baik di dalam negeri manapun di luar negeri sehingga penangkapan dan budidayanya bisa berkembang. Ikan ini mempunyai nilai komersial yang tinggi karena rasa dagingnya yang enak. Namun saat ini untuk memenuhi permintaan pasar masih didominasi hasil tangkapan di alam. Sedangkan hasil budidaya masih terbatas dan hanya berasal pada daerah-daerah tertentu saja terutama yang dekat dengan pusat pemasaran seperti Bali, Tanjung Pinang, Batam, Lampung, Sulawesi Selatan, Jawa Barat, Jawa Timur, Nusa Tenggara, dan lain-lain. Seperti produk perikanan lainnya ikan Kerapu juga merupakan produk yang mudah

mengalami pembusukan (*Perisable food*). Hal ini karena daging ikan kerapu merupakan substrat yang baik untuk pertumbuhan mikroba pembusuk terutama bakteri.



Gambar 1. Ikan Kerapu

Ciri-ciri morfologi ikan kerapu adalah sebagai berikut: bentuk tubuh pipih, yaitu lebar tubuh lebih kecil dari pada panjang dan tinggi tubuh. Rahang atas dan bawah dilengkapi dengan gigi yang lancip dan kuat, mulut lebar, serong keatas dengan bibir ke bawah yang sedikit menonjol melebihi bibir atas, sirip ekor berbentuk bundar, sirip punggung tunggal dan memanjang dimana bagian yang berjari-jari keras kurang lebih sama dengan yang berjari-jari lunak, posisi sirip perut berada di bawah sirip berada di bawah sirip dada, badan di tutupi sirip kecil yang bersisik stenoid. Ikan kerapu genus *Epinephelus* tubuh ditutupi oleh bintik-bintik berwarna cokelat atau kuning, merah atau putih, tinggi badan pada sirip punggung pertama biasanya lebih tinggi dari pada sirip dubur, sirip ekor berbentuk bundar dan dagingnya sangat lembut.

Pentingnya penanganan dalam suatu industri perikanan ini, maka perlu diadakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di industri perikanan yang bertujuan untuk mempelajari secara langsung kegiatan proses pembekuan ikan Kerapu serta memperoleh ketrampilan dalam penanganan proses pembekuan ikan yang dapat mengaplikasikan dari teori-teori selama perkuliahan. Salah satu tempat yang dapat dijadikan PKL ini adalah perusahaan pembekuan ikan yang menerapkan penanganan perikanan.

Pembekuan merupakan proses pengolahan, yaitu suhu produk atau bahan pangan diturunkan di bawah titik beku, dan sejumlah air berubah bentuk menjadi kristal es. Perubahan bentuk air menjadi es mengakibatkan penurunan aktifitas air. Pengawetan bahan atau produk pangan terjadi akibat suhu rendah, penurunan aktifitas air, dan pada sejumlah produk akibat perlakuan blanching. (Teti dan Kgs Ahmadi 2009).

PT Inti Luhur Fuja Abadi adalah perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan ikan Kerapu (*Epinephelus fuscoguttatus*). PT Inti Luhur Fuja Abadi menjadi salah satu alternatif perusahaan yang dapat dijadikan tempat praktek kerja lapang produk ekspor.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari Praktek kerja lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi ini adalah :

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan.
2. Meningkatkan keterampilan dalam proses pengolahan pangan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari praktek kerja lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi ini adalah :

1. Mengetahui keadaan umum perusahaan pembekuan fillet ikan kerapu di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Pasuruan Jawa Timur.
2. Memahami teknik bekerja dari pekerja dalam setiap kegiatan untuk mengembangkan keahlian dalam proses pembekuan fillet ikan kerapu
3. Mengetahui prinsip pengolahan produk pembekuan fillet ikan kerapu (*Epinephelus fuscoguttatus*) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan tanggal 03 Maret sampai dengan 26 April 2014. Kegiatan Praktek Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jalan Raya Cangkring malang Km.6 Beji Pasuruan.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi menggunakan metode antara lain :

a. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan dan manager perusahaan “PT. Inti Luhur Fuja Abadi” yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

b. Observasi

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

c. Praktek Lapangan

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 Lapangan (PKL) dan juga penyusunan laporan.