

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan jumlah penduduk dan segala aktivitasnya di Indonesia mengakibatkan kebutuhan masyarakat terhadap pangan semakin meningkat. Oleh karena itu, sektor industri terutama sebagai penunjang kebutuhan pangan sedang berusaha mengembangkan teknologi guna pemenuhan kebutuhan tersebut. Industri yang saat ini cukup berkembang di Indonesia adalah pembekuan ikan. Industri ini mengembangkan bisnis untuk ekspor maupun impor produk makanan laut. Dari hari ke hari apresiasi masyarakat pun semakin meningkat seiring dengan perkembangan teknologi, perubahan pola pikir, dan peningkatan taraf hidup masyarakat.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengolahan ikan perlu diketahui oleh masyarakat. Untuk mendapatkan hasil olahan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengolahan, seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih (Peranginangin, 2010).

Ikan kerapu adalah jenis ikan yang memiliki nilai ekonomis penting untuk dibudidayakan di Asia, karena harganya yang mahal dan merupakan komoditas ekspor. Budidaya ikan kerapu di Indonesia saat ini meningkat cukup pesat. Peningkatan tersebut ditunjang oleh pengetahuan tentang teknik budidaya yang semakin berkembang, keterbatasan sumber daya ikan kerapu di alam yang makin berkurang akibat eksploitasi berlebih, serta permintaan pasar yang meningkat, terutama dari negara-negara seperti Singapura, Hongkong, Jepang dan Cina (Rukyani, 2001).

Pembekuan bertujuan mengawetkan sifat – sifat alami ikan dengan cara menghambat aktivitas bakteri maupun aktivitas enzim. Selama proses pembekuan berlangsung, terjadi pemindahan panas dari tubuh ikan yang lebih tinggi ke refrigerant yang bersuhu rendah. Dengan demikian kandungan air didalam tubuh ikan akan berubah bentuk menjadi Kristal es. Kandungan air ini terdapat didalam sel jaringan dan ruang antar sel. Sebagian besar air di dalam tubuh ikan tersebut merupakan air bebas (free water) sebanyak 67 % dan selebihnya merupakan air tak bebas (bound water), yakni cairan tubuh yang secara kimiawi terikat kuat dengan substansi lain di dalam tubuh ikan, seperti molekul protein, lemak dan karbohidrat (Afrianto dan Liviawaty, 2003).

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) memproduksi ikan beku yang terdiri dari berbagai jenis ikan. Jenis ikan yang sedang diproduksi saat ini yaitu jenis ikan Kerapu dengan produksi rata-rata sebesar 3-5 ton/hari. Bahan baku dari pemasok untuk jenis ikan Kerapu berasal dari Probolinggo, Lamongan, Madura dan Pasuruan (Mustaniroh, *et al.*, 2010).

PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan perusahaan yang menerapkan beberapa ilmu terutama aplikasinya dalam industri pembekuan dan pengawetan ikan. Sebagai perusahaan yang memproduksi hasil perikanan PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) memiliki berbagai jenis proses dan sistem pemroses yang memiliki kaitan dengan materi-materi yang diberikan dalam perkuliahan. Dengan demikian, diharapkan bahwa Praktek Kerja Lapangan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) akan sangat menunjang perluasan wawasan dan pengaplikasian ilmu di dunia industri secara nyata.



1.2 Maksud Dan Tujuan

Maksud dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui secara langsung pembekuan Ikan Kerapu (*Ephinephelus* spp.) dalam bentuk WGG (*Whole Gilled Gutted*) dan sanitasi dan *hygiene* yang ada di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Pasuruan Jawa Timur.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui dan memperoleh pengetahuan teknis tentang pembekuan Ikan Kerapu (*Ephinephelus* spp.) dalam bentuk WGG (*Whole Gilled Gutted*) mulai dari awal sampai menjadi produk akhir serta untuk mengetahui sanitasi dan *hygiene* yang ada di PT. Inti Luhur Fuja Abadi

1.3 Kegunaan

Kegunaan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini sebagai berikut:

- (1) Sebagai sumber informasi bagi pembaca agar mengerti dan memahami tentang alur proses pembekuan ikan kerapu (*Ephinephelus* spp.) yang ada di PT Inti Luhur Fuja Abadi dan penerapan sanitasi dan *hygiene* di perusahaan tersebut.
- (2) Sebagai bahan informasi untuk pengembangan usaha di masa yang akan datang bagi pemilik pabrik pembekuan Ikan Kerapu (*Ephinephelus* spp.).

1.4 Tempat Dan Waktu

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Beji - Pasuruan Jawa Timur. Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan selama 2 minggu yaitu pada 22 September sampai 5 Oktober 2014.