

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perikanan merupakan salah satu sektor yang berperan dalam perekonomian nasional. Berdasarkan data FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*) (2016), dapat diketahui bahwa pada tahun 2013 produksi ikan Indonesia adalah 5.624.964 ton, sedangkan pada tahun 2014 dapat mencapai 6.016.525 ton, baik berasal dari perikanan budidaya maupun tangkap. Sektor perikanan dapat mendorong pertumbuhan agroindustri nasional, salah satunya melalui penyediaan bahan baku. (KKP, 2013)

Bahan baku ikan merupakan hal yang perlu diperhatikan oleh para pelaku industri. Tak lepas dari sifat ikan yang merupakan *perishable food* sehingga perlakuan terhadap bahan baku perlu diperhatikan dan perlu adanya manajemen didalamnya, agar kualitas bahan baku tetap baik. Untuk dapat mempertahankan mutu sistem manajemen harus menggunakan pendekatan PDCA (*Plan-Do-Check-Act*) (Standar Internasional ISO 9001:2015, 2015), sehingga dihasilkan produk perikanan yang berkualitas tinggi dan dapat diperdagangkan di pasar-pasar internasional.

Salah satu bahan baku dari produk hasil perikanan adalah ikan lemuru. Ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) merupakan sumberdaya ikan pelagis yang mempunyai nilai ekonomis penting. Ikan lemuru sering dimanfaatkan oleh perusahaan-perusahaan dibidang perikanan sebagai bahan baku untuk sebuah produk yang memiliki nilai jual.

Salah satu perusahaan yang memanfaatkan ikan lemuru sebagai bahan baku adalah CV. Pasific Harvest. CV. Pasific Harvest merupakan salah satu perusahaan yang bekerja dalam bidang pengolahan dan pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). Perusahaan ini berdekatan dengan tempat pendaratan ikan sehingga memudahkan pabrik memperoleh bahan baku. Bahan baku yang berasal dari ikan dapat menyebabkan kebusukan apabila tidak ditangani dengan baik. Maka perlu adanya manajemen yang baik pada bahan baku tersebut. Pada Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini akan lebih difokuskan pada manajemen bahan baku ikan lemuru.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui manajemen penerimaan bahan baku ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi, Jawa Timur.
2. Mengetahui kendala penerimaan bahan baku ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi, Jawa Timur.

## 1.3 Manfaat

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini diharapkan mahasiswa :

1. Mahasiswa dapat mengetahui gambaran secara langsung diversifikasi bahan baku perikanan.
2. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan, wawasan, serta keterampilan dalam manajemen bahan baku.

3. Mahasiswa dapat membandingkan dan melengkapi ilmu pengetahuan dan teknologi yang didapat pada perkuliahan dalam bentuk materi dengan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada di lapangan