

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis dan kaya akan sumberdaya hayati dengan tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi. Sumberdaya perikanan laut Indonesia kurang lebih 6,4 juta ton per tahun, terdiri dari : ikan pelagis besar (1,16 juta ton), pelagis kecil (3,6 juta ton), demersal (1,36 juta ton), cumi-cumi (0,028 juta ton), udang penaeid (0,094 juta ton), lobster (0,004 juta ton) , dan ikan-ikan karang konsumsi (0,14 juta ton). Jumlah tangkapan yang dibolehkan (JTB) sebanyak 5,12 juta ton per tahun, atau sekitar 80%. Potensi budidaya perikanan laut terdiri dari (kakap, kerapu, gobia); udang, moluska (kerang-kerangan, mutiara, teripang); dan rumput laut. Luas budidaya perikanan laut sebesar 2 juta ha (20% dari total potensi lahan perairan pesisir dan laut berjarak 5 km dari garis pantai) dengan volume 46,73 juta ton per tahun. Luas budidaya perikanan payau (tambak) mencapai 913.000 ha (Lasabuda, 2013). Oleh sebab itu, perikanan merupakan sektor potensial untuk dikembangkan dalam menunjang perekonomian Negara Indonesia.

Ikan merupakan produk pangan yang mudah mengalami kemunduran mutu (*perishable food*). Kemunduran mutu ikan segar dapat disebabkan oleh kerja enzim maupun pertumbuhan mikroba. Penanganan ikan segar yang kurang hati-hati dan penerapan sanitasi yang kurang baik dapat mempercepat kemunduran mutu ikan. Penerapan rantai dingin (*cold chain*) bertujuan menjaga kesegaran ikan

sampai kepada konsumen. Penanganan ikan segar dapat dilakukan dengan menerapkan suhu dingin melalui teknik pembekuan untuk mencegah kemunduran mutu ikan (Tatontos, 2019).

Pembekuan merupakan cara yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan pada bahan pangan dengan menghambat pertumbuhan dari mikroba dan aktivitas enzim yang mengakibatkan bahan pangan memiliki umur simpan lebih lama (Wisudawaty, 2012). Metode pembekuan dapat dibagi menjadi dua metode yaitu pembekuan cepat dan pembekuan lambat (Tatontos, 2019). Proses pembekuan dengan *contact plate freezing* merupakan proses pembekuan dengan mengkontakkan produk yang telah dikemas dengan metal plate yang telah didinginkan oleh sirkulasi cairan pendingin atau refrigeran (Sumandiarsa, 2017).

PT. Sukses Lautan Indonesia (Sulindo) merupakan salah satu perusahaan pengolahan dan pengeksport hasil laut dalam bentuk beku. PT. Sukses Lautan Indonesia (Sulindo) menyediakan berbagai jenis hasil laut beku, salah satunya adalah fillet ikan kerapu beku. PT. Sukses Lautan Indonesia (Sulindo) adalah perusahaan perikanan di Indonesia yang menangani pekerjaan mengenai produksi pembekuan ikan, mulai dari penangkapan ikan menggunakan kapal ikan sendiri, pemrosesan ikan menggunakan pabrik sendiri, pembuatan balok es, pengemasan di *cold storage*, dan pengiriman ke konsumen. Berdasarkan pemikiran tersebut maka dilakukan Praktek Kerja Lapang ini untuk mempelajari proses produksi fillet ikan kerapu beku dengan metode CPF (*Contact Plate Freezing*).

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang ini yaitu untuk mengetahui proses produksi fillet ikan kerapu beku dengan metode CPF (*Contact Plate Freezing*) Di PT. Sukses Lautan Indonesia Probolinggo, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat bagi mahasiswa

Manfaat kegiatan praktik kerja lapang (PKL) bagi mahasiswa antara lain :

1. Menambah pengetahuan mengenai proses produksi *fillet* kerapu beku dengan metode *Contact Plate Freezing* (CPF) yang diterapkan pada perusahaan.
2. Sarana mendapatkan gambaran umum tentang dunia kerja yang nyata mengenai proses produksi fillet kerapu beku dengan metode *Contact Plate Freezing* (CPF).
3. Melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri di lapangan serta melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi di lapangan pekerjaan yang nantinya ditekuni apabila telah lulus.

1.3.2 Manfaat bagi perusahaan

Manfaat kegiatan PraktikKerja Lapang (PKL) bagi perusahaan, antara lain:

1. Meningkatkan hubungan kerja sama antara perguruan tinggi dengan perusahaan.
2. Mendapatkan saran positif yang menjadikan bahan pertimbangan perusahaan untuk mengembangkan proses produksi fillet kerapu beku dengan metode *Contact Plate Freezing* (CPF) yang lebih baik.