

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sumber daya yang penting bagi manusia salah satunya adalah sumber daya perikanan yang merupakan hasil kekayaan laut yang memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan dan karena memiliki nilai gizi dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Fatmawati dan Mardiana, 2014). Sumberdaya perikanan memiliki potensi yang dikaitkan dengan produksi atau olahan hasil perikanan. Pemanfaatan yang terkait dengan sumber daya perikanan yakni kebijakan yang diterapkan untuk memanfaatkan keberadaan sumber daya perikanan agar menjadi suatu produk yang memiliki daya awet yang lama (Hendrik, 2010).

Ketetapan Undang-Undang Republik Indonesia No. 9 Tahun 1985 tentang perikanan menyatakan bahwa, pengelolaan sumber daya ikan adalah semua upaya yang bertujuan agar sumber daya ikan dapat dimanfaatkan secara optimal dan berlangsung terus menerus. Pemanfaatan tersebut dapat dilakukan dengan mengolah hasil perikanan. Pengolahan hasil perikanan merupakan suatu cara untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, memberikan daya awet, menambah nilai mutu, serta memanfaatkan sumberdaya perikanan secara efektif yang mencakup seluruh ekosistem perairan termasuk aspek-aspek yang ada, dampak terjadi serta setiap sektor yang terkait pada perairan (Susilowati, 2013).

Pengolahan hasil perikanan selain menghasilkan produk yang bernilai tambah (*value added*), memenuhi kebutuhan industri sebagai sumber pendapatan dan produk yang dimanfaatkan sebagai kebutuhan pangan juga menghasilkan limbah atau hasil samping olahan yang berupa limbah padat, cair dan gas

(Harianti, 2012). Salah satu jenis limbah yakni limbah padat yang merupakan sisa olahan hasil perikanan yang tidak dipakai seperti kepala ikan dan tulang ikan yang dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai tambah, antara lain dengan pengolahan tepung ikan.

Tepung ikan (*fish meal*) merupakan salah satu pengolahan yang berasal dari limbah padatan hasil pengolahan perikanan yang umum digunakan sebagai sumber protein pada pakan ikan dalam budidaya karena kualitas proteinnya yang tinggi, asam amino dan asam lemak yang relatif seimbang, kaya mineral dan vitamin (Bauer *et al.*, 2012). Tepung ikan merupakan hasil olahan dari produk sampingan ikan yang umumnya berasal dari campuran kepala ikan, tulang ikan, ikan-ikan yang kurang ekonomis, dan sisa-sisa pabrik pengolahan ikan (Kim *et al.*, 2019). Proses pengolahan tepung ikan yang berasal dari limbah ikan sebagai bentuk dari pengurangan limbah ikan yang biasanya dibuang tanpa diolah kembali, mengurangi pencemaran pada penumpukan limbah yang dibuang serta tidak diolah dan menambah hasil pendapatan perusahaan (Purnomo, 2005).

Tepung ikan dalam pemanfaatannya dapat digunakan sebagai bahan tambahan atau campuran pakan ikan karena kandungan tepung ikan yakni protein dan asam amino yang dimiliki cukup tinggi (Widaksi dkk., 2014). Tepung ikan termasuk salah satu cara pengolahan limbah yang potensial, sehingga dilakukan untuk mempelajari proses pengolahan tepung ikan secara langsung. Proses pengolahan tepung ikan secara langsung dapat dipelajari dan dilakukan praktek kerja lapang di salah satu industri pengolahan hasil perikanan yaitu PT. Karya Mina Putra.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

- a. Mempelajari secara langsung teknik pembuatan tepung ikan dari limbah ikan di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah.
- b. Mengetahui kandungan tepung ikan di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu :

1. Mahasiswa dapat mengetahui bagaimana pembuatan tepung ikan dari limbah beserta kandungan tepung ikan di salah satu industri pengolahan hasil perikanan yaitu di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah.
2. Mahasiswa dapat menghubungkan antara teori yang didapat waktu perkuliahan dengan praktek kerja di lapangan.