

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara Kepulauan terluas di dunia yang terdiri dari kurang lebih 17.504 pulau dengan garis pantai sepanjang 95.181 km dan terletak pada posisi yang sangat strategis yaitu diantara 2 benua yakni Benua Asia dan Australia serta 2 samudra yakni Samudera Hindia dan Pasifik (Lasabuda, 2013). Sektor kelautan dan perikanan berpotensi besar sebagai sektor andalan dan penggerak utama pengembangan ekonomi daerah (Wijaya *et al.*, 2016). Hal ini juga menyebabkan negara Indonesia menduduki peringkat kedua dalam sektor perikanan tangkap pada perairan laut dan menjadi peringkat ke tujuh dalam sektor perikanan tangkap pada perairan umum (Food and Agriculture Organization, 2016). Potensi lestari sumber daya ikan di Indonesia mencapai 9,9 juta ton. Sedangkan potensi perikanan tangkap ikan pelagis kecil, dan ikan pelagis besar sebesar 3,52 juta ton dan 2,49 juta ton (Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI, No. 47/KEPMEN-KP/2016)

Salah satu produksi perikanan tangkap Indonesia adalah ikan lemuru. Ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) merupakan sumberdaya ikan pelagis yang memiliki nilai jual yang tinggi. Ikan lemuru biasa mendiami daerah yang mengalami proses penaikan massa air seperti pada daerah perairan Selat Bali, Selat Madura dan Selat Sunda. Perubahan lingkungan sangat membantu ikan lemuru untuk bereproduksi (Pradini *et al.*, 2001). Ikan lemuru merupakan bahan baku yang sering dimanfaatkan oleh perusahaan-perusahaan dibidang perikanan menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual. Ikan lemuru merupakan ikan yang hidup dengan

cara bergerombol pada laut dangkal sehingga memudahkan untuk ditangkap dan dijadikan sebagai bahan baku utama pada produksi hasil perikanan (Susilo, 2015).

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 hasil yang dihasilkan dapat menjadi produk hasil olahan perikanan yang berkualitas tinggi dan dapat diperdagangkan di pasar-pasar internasional.

PT. Blambangan Foodpacker Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bekerja dalam bidang pengolahan ikan dan pengalengan ikan PT. Blambangan Foodpacker Indonesia terletak 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 Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini akan lebih difokuskan pada manajemen bahan baku ikan lemuru.

Berdasarkan dengan bahan baku ikan yang harus diperhatikan oleh pelaku industry pengolahan ikan, perlu dilakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) mengenai manajemen bahan baku. Hal tersebut dilakukan agar dapat mengetahui manajemen bahan baku ikan.