

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai potensi perairan yang sangat besar yang meliputi berbagai hasil perikanan darat dan laut, termasuk juga non perikanan. Ikan, udang, rajungan dan rumput laut merupakan hasil perikanan dan komoditas ekspor.

Kenyataan bahwa besarnya potensi perikanan yang di miliki Indonesia mendorong tumbuhnya berbagai industri pengolahan hasil perikanan. Industri ini menggunakan hasil perikanan sebagai bahan baku utamanya. Industri seperti pengalengan ikan pembekuan dan produk hasil olahan perikanan merupakan jenis industri yang mengalami perkembangan pesat dalam sepuluh tahun terakhir.

Sejak zaman dahulu kala manusia sudah memanfaatkan ikan dan hasil perairan lainnya sebagai sumber bahan pangan. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki gizi. Di lain pihak potensi suatu perairan berkaitan erat dengan perekonomian suatu negara (Harikedua,1994 ).

Ikan cakalang memiliki nama ilmiah (*Katsuwonus Pelamis*), Ikan Cakalang merupakan penghuni lautan dalam (*deep water spesies*) dengan kadar garam  $\square 7^{\circ}\text{C}$  (M/mil). Hal ini menjadi penyebab mengapa ikan ini hanya tertangkap di perairan tertentu saja yakni memiliki kedalaman di atas 100 m bagian Utara, Samudra Hindia, (lepas pantai Sumatra utara, lepas pantai Mentawai dan selatan jawa timur ), teluk tomini, laut sulawesi, laut maluku dan laut banda. Sementara puncak musim

penangkapan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), pada umumnya berlangsung pada musim timur (Anonim, 2006).

Penggunaan suhu rendah ini adalah pembekuan. Ikan yang dibekukan memiliki daya awet sementara artinya ikan tersebut tetap segar selama di simpan di tempat bersuhu rendah. Oleh karena itu biasanya selama dalam pengangkutan atau selama di olah jadi produk lain ikan selalu di usahakan tetap berada dalam lingkungan bersuhu rendah agar kualitasnya tetap baik dan memenuhi syarat ikan segar.

Salah satu industri pembekuan ikan yang ada di Provinsi Gorontalo adalah PT. Cipta Frima Jaya. Industri ini sudah mempunyai sarana dan proses pembekuan yang sudah hampir sama dengan perusahaan-perusahaan pembekuan yang berskala internasional. Salah satu jenis ikan yang diolah menjadi produk olahan beku adalah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) oleh karena itu penulis sangat tertarik untuk mengetahui proses produksi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di PT. Cipta Frima Jaya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka, rumusan masalah yang dapat diambil dalam tugas akhir ini adalah bagaimana proses produksi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) beku di PT. Cipta Prima Jaya Propinsi Gorontalo.

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam tugas akhir ini adalah untuk mengetahui proses produksi ikan cakalang ( *Katsowonus pelamis* ) beku mulai dari penerimaan bahan baku sampai pada ekspor.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dicapai dalam tugas akhir ini adalah untuk menambah wawasan bagi mahasiswa tentang proses produksi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) beku dan sebagai wadah untuk menyatukan teori dan kegiatan di lapangan, dan juga sebagai bahan informasi lanjutan bagi yang akan melakukan penelitian lebih lanjut tentang proses produksi.