

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Perairan laut nusantara membentang di garis khatulistiwa, menopang aneka kehidupan hayati baik itu terumbu karang, maupun jenis ikan yang beraneka ragam. Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan salah satu jenis ikan penghuni perairan pesisir dan *eustaria* serta beberapa jenis dapat hidup pada perairan dengan salinitas 10-15%.

Ikan teri merupakan jenis ikan dengan karakteristik hidup bergerombol hingga mencapai ribuan ekor. Ikan ini banyak digemari oleh penduduk bumi, dikarenakan hampir semua bagian tubuhnya dapat dimakan dan mengandung banyak protein. Daerah penyebaran ikan teri di Indonesia antara 95⁰ BT – 140⁰ BT dan 10⁰ LU – 10⁰ LS, dengan kata lain mencakup hampir seluruh wilayah Indonesia (Wawan, 2008). Menurut De Bruin *et al* (1994) ikan teri mempunyai banyak species umum yang teridentifikasi yakni *stolephorus heterobolus*, *S. Devisii*, *S. Buccaneeri*, *S. Indicus*, dan *S. Commersonii* dan termasuk dalam famili *Enggraudidae*.

Proses produksi ikan teri dipengaruhi oleh banyak faktor, salah satunya adalah cara penangkapan. Alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan teri adalah paying dan bagan, tapi alat tangkap yang menduduki urutan hasil tangkapan pertama adalah bagan. Alat tangkap bagan ini dikenal dengan nama jaring angkat (lift net), berdasarkan bentuk dan cara pengoperasiannya dibagi menjadi tiga macam, yaitu bagan tancap, (stationary lift net), bagan rakit (raft lift net) dan bagan perahu (boat lift net). Operasional bagan dilakukan pada malam hari dengan bantuan lampu. (Balitbang perikanan 1994). Jenis alat tangkap tidak berpengaruh signifikan terhadap proses produksi dikarenakan alat tangkap yang digunakan oleh para nelayan masih menggunakan cara tradisional sehingga hasil tangkapan para nelayan relatif sama setiap harinya, akan tetapi hasil tangkapan di pengaruhi oleh musim.

Ikan teri merupakan salah satu hasil laut yang mudah membusuk sehingga diperlukan penanganan pasca penangkapan yang baik untuk menghambat terjadinya pembusukan, yakni dengan cara penambahan garam atau penggar aman

pada ikan. Prinsip kerja penggaraman adalah menekan pertumbuhan mikroba – mikroba pembusuk dengan membuat kondisi lingkungan yang tidak sesuai dengan pertumbuhannya. (Huss 1994; Djarijah 1995).

PT. Marinal Indoprima merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengeringan ikan teri, baik ikan teri kualitas lokal maupun ekspor. Praktek kerja lapang ini dilakukan untuk mengetahui lebih jelas tentang “Proses Produksi Ikan Teri di PT. Marinal Indoprima”. Adapun faktor penunjang berhasilnya suatu proses produksi diantaranya: pemilihan bahan baku yang tepat, alat yang di pakai, tata letak mesin, serta SDM yang terampil.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Apa saja jenis ikan teri yang diproduksi di “PT. Marinal Indoprima”?
2. Bagaimana proses produksi ikan teri di “PT. Marinal Indoprima”?

1.3 TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANG

1.3.1 Tujuan Umum

1. Mahasiswa diharapkan dapat mengenal lebih jauh dan mampu mengaplikasikan ilmu dan teori sebagai alat untuk menganalisa sektor industri yang diamati selama Praktek Kerja lapang.
2. Dapat melatih dan menumbuhkan jiwa mandiri dalam jiwa mahasiswa di lapangan agar mengetahui dunia nyata di lapangan saat bekerja
3. Memperoleh pengetahuan dan wawasan di bidang ilmu proses produksi di suatu perusahaan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui beberapa jenis ikan teri yang diproduksi di “PT. Marinal Indoprima”.
2. Mengetahui proses produksi yang ada di “PT. Marinal Indoprima”.