

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris terbesar didunia. Dengan potensi ini Indonesia merupakan salah satu negara dengan penghasil ikan yang cukup besar. Salah satu dari potensi perikanan laut tersebut adalah ikan teri (*Stolephorus sp.*).

Ikan teri (*Stolephorus sp.*) adalah ikan yang termasuk ke dalam kelompok ikan pelagis kecil, yang diduga merupakan salah satu sumberdaya perikanan paling melimpah di Indonesia. Sumberdaya ini merupakan sumber daya neritik, karena penyebarannya terutama adalah di perairan dekat pantai. Pada wilayah dimana terjadi proses peningkatan massa air (*upwelling*), sumberdaya ini dapat membentuk biomassa yang besar (Csirke, 1988 dalam Giri, 2008).

Sebagai penghasil teri nasi dengan jumlah yang melimpah dengan hasil penangkapan tahun 2010 sampai 2012 yaitu 175.726 ton, 204.839 ton, dan 203.220 ton, Indonesia menjadikan teri nasi sebagai produk ekspor dengan sebagian besar hasil pengolahan ikan teri nasi yang dikeringkan (KKP, 2013).

Pada periode 2005-2009 perkembangan produksi ikan teri di perairan Indonesia meningkat yaitu dari 1.009.686,7 ton pada tahun 2005 menjadi 1.184.637,8 ton pada tahun 2009. Sumenep merupakan salah satu kabupaten yang memproduksi ikan teri hingga mencapai 1.357 ton per tahun (Anonymous, 2009).

Dengan demikian, peluang Indonesia untuk meningkatkan ekspor ke pasar internasional masih terbuka luas dalam hal pemanfaatan sumber daya perikanan khususnya ikan teri tak terkecuali kabupaten Sumenep tetapi untuk mengembangkan usaha di sektor perikanan masih banyak kendala yang harus dihadapi misalnya tentang mutu dan keamanan pangan (Wahono, 2006).

Setiap perindustrian perikanan mengharapkan produksi yang tinggi dengan mutu baik, sehingga diperoleh harga jual yang tinggi di pasaran. PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk - Sumenep merupakan salah satu perusahaan

pengolahan ikan yang cukup berkualitas dan berdedikasi. Produk yang dihasilkan adalah ikan teri nasi kering. Hal ini dapat ditinjau dari segi pengelolaan secara manual dan teknologi yang digunakan dan mutu produk yang dihasilkan. Respon pasar yang baik terhadap produk ini di beberapa daerah, mendorong penulis untuk mengetahui proses pengolahan dan teknologi yang digunakan secara rinci dan juga sebagai bahan perbandingan terhadap teori yang telah didapatkan di kampus. Dalam hal ini penulis tertarik untuk mengetahui lebih mendetail cara pengelolaan ikan teri sampai pada hasil akhir yaitu ikan teri kering yang berkualitas. Maka dari itu, dalam laporan akhir tugas ini penulis mengangkat judul “ Efektifitas Proses Pengelolaan Pengeringan secara manual terhadap kualitas Ikan Teri di PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep Tahun 2016”.

1.2 .Rumusan Masalah

Apakah Proses Pengelolaan Pengeringan secara manual dapat berpengaruh terhadap kualitas Ikan Teri di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk, Bluto, Sumenep.

1.3 Tujuan:.

Untuk mengetahui kualitas ikan teri setelah proses pengeringan di PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini di, yaitu :

1. Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri pengolahan ikan teri nasi kering di Indonesia maupun proses dan teknologi yang mutakhir, dan dapat digunakan oleh pihak-pihak yang memerlukan.

2. Bagi Perusahaan

Hasil pengamatan yang dilakukan selama kerja praktik dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan di masa yang akan datang.

3. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ke dalam bidang industri.