

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan merupakan salah satu unit pelaksana teknis di bidang pelatihan pertanian, berada di bawah dan bertanggungjawab kepada Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian (BPPSDMP) yang secara teknis di bawah Pusat Penyuluhan Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian.

Mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan baik dalam bermasyarakat dan di dalam dunia kerja baik secara teknis maupun secara praktis yang sesuai dengan bidangnya. Maka perlu dilaksanakan program Praktek Kerja Lapang (PKL). Praktek Kerja Lapang merupakan salah satu program Pendidikan di Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester V sebagai salah satu syarat kelulusan. Berdasarkan uraian latar belakang berikut, maka penulis mengambil judul tentang “Analisis Usaha Nugget Ikan Tongkol Jamur Tiram”.

Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) jenis ikan laut yang berasal dari suku scrombidae, terutama di perairan dangkal dekat pesisir di kawasan indo-pasifik barat. Ikan tongkol salah satu hasil laut yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Kebutuhan tersebut didukung karena ikan tongkol merupakan hasil laut yang cukup melimpah di Indonesia. Selain itu, ikan tongkol juga memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang cukup tinggi (Sanger, 2010). Terdapat juga kandungan vitamin dan asam folat pada ikan tongkol. Ikan tongkol memiliki banyak kandungan gizi, selain itu memiliki rasa yang lezat dan dapat menurunkan kolesterol dalam tubuh. Salah satu inovasi pada pengolahan diversifikasi ikan tongkol adalah nugget (Hakim, 2014).

Nugget adalah produk olahan daging yang memiliki rasa enak dan khas sehingga digemari oleh semua kalangan masyarakat. Nugget memiliki kandungan protein dan air yang tinggi. Bahan baku nugget adalah daging ayam atau daging sapi. Salah satu alternatif pengganti daging ayam dalam pengolahan nugget adalah daging ikan tongkol, karena struktur daging ini memiliki kemiripan dengan daging

ayam. Pengolahan daging sebagai nugget perlu penambahan bahan lain untuk mengefisienkan penggunaan daging ikan, sebagai bahan tambahan pada pembuatan nugget adalah jamur tiram putih sebagai variasi untuk menambah kandungan serat dan protein pada nugget. Nugget ikan pada umumnya tidak memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, dengan penambahan jamur tiram sebagai sumber serat dapat dijadikan nugget yang kaya akan gizi (Hakim, 2014).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu kelompok jamur yang sudah banyak dikenal karena bentuk dan ukuran tubuh buahnya yang sangat familiar di masyarakat. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang dapat dimakan dan memiliki rasa yang cukup khas. Jamur ini juga termasuk jamur kayu yang banyak tumbuh di pokok-pokok kayu yang lapuk dan dapat tumbuh tergantung dari sumber nutrisi, suhu, kelembapan, air, cahaya, udara dan keasaman (Suriawiria, 2002).

Untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan tongkol dengan mengoptimalkan pemanfaatannya melalui pengolahan dalam bentuk nugget, membuat suatu inovasi baru dan meningkatkan segi kreatifitas pada pembuatan nugget ikan tongkol jamur tiram, sehingga diharapkan dapat disukai dan diterima oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari kalangan anak-anak, remaja, sampai dengan orang dewasa sebagai camilan sehat dan bergizi, karena menggunakan ikan tongkol segar dengan penambahan jamur tiram untuk mengurangi aroma amis ikan dan menambah tekstur menjadi lebih lembut dan kenyal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai instansi yang menjadi lokasi praktek kerja lapang, serta meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya untuk menerapkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan kedalam masyarakat luas.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dapat dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.
3. Memperoleh keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.4.2 Tujuan Khusus PKL

1. Menambah kesempatan bagi mahasiswa menetapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan pada dirinya.
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalar dengan cara membuat komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan harian.
3. Mengetahui cara pembuatan produk-produk inovasi yang ada di Departemen Pengolahan Hasil, terutama dalam proses pengolahan nugget ikan tongkol jamur tiram sekaligus analisis usaha.
4. Melakukan uji organoleptik pada nugget ikan tongkol jamur tiram.
5. Mengetahui seluruh kegiatan lain seperti Pengolahan Hasil Pertanian, Lahan Budidaya Tanaman dan Kompetensi Sosial Ekonomi.

1.4.3 Manfaat

a. Bagi Mahasiswa Pelaksana PKL

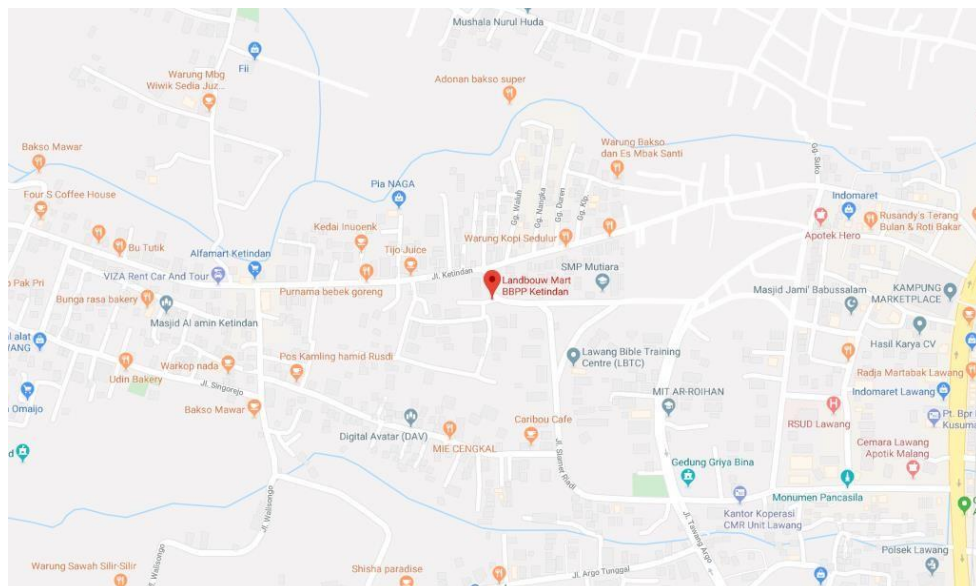
1. Mendapatkan pengetahuan yang lebih mendalam tentang proses pengolahan nugget ikan tongkol jamur tiram.
2. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam bersosialisasi dan bekerja dalam lingkungan tempat kerja.
3. Mendapatkan pengetahuan mengenai uji organoleptik pada nugget ikan jamur tiram.

- b. Bagi Politeknik Negeri Jember
 1. Menjalinkan hubungan kerjasama dengan instansi yang bersangkutan terkait dalam penyelenggaraan Praktek Kerja Lapang.
 2. Sebagai masukan untuk evaluasi dalam peningkatan kualitas lulusan Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember.
- c. Bagi BBPP Ketindan Lawang
 1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap di dunia kerja.
 2. Memperluas jangkauan kerjasama terhadap lembaga perguruan tinggi dimana mahasiswa PKL yang terkait membantu segala aktivitas kegiatan yang ada di BBPP Ketindan Lawang.

1.3 Lokasi PKL dan Jadwal Kerja PKL

1.3.1 Lokasi

Kegiatan PKL dilaksanakan di Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan, Jln. Ketindan No. 1, Lawang, Malang, Jawa Timur. Berikut peta Lokasi BBPP Ketindan Lawang dapat dilihat pada Gambar 1.3.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi BBPP Ketindan Lawang

Sumber: <https://www.google.com/maps/place/Landbouw+Mart+BBPP+Ketindan/@->

1.3.2 Jadwal Kerja

Pelaksanaan PKL di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan Lawang dilaksanakan pada tanggal 1 September–31 Desember 2021. PKL dilaksanakan pada hari kerja yaitu setiap Hari Senin-Jum'at. Waktu jam kerja dimulai pukul 07.30-16.00 WIB untuk Hari Senin-Kamis, dan pukul 07.30-16.30 untuk Hari Jum'at. Jadwal kerja dapat dilihat di Lampiran 4.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Observasi Lapang

Peninjauan atau observasi di lapangan adalah metode pelaksanaan yang dilakukan dengan cara pengambilan data dengan pengamatan atau peninjauan yang dilakukan.

1.4.2 Wawancara

Wawancara adalah metode yang dilaksanakan selama pelaksanaan PKL yang dilakukan dengan cara mengajukan tanya jawab langsung kepada pihak yang bersangkutan yang dianggap dapat memberi penjelasan tentang masalah yang akan dikaji.

1.4.3 Pengumpulan Data

Pengambilan data adalah metode pelaksanaan PKL yang dilakukan dengan cara pencatatan data yang diperlukan untuk menunjang masalah yang akan dikaji.

- a. Data Primer, merupakan data yang diperoleh secara langsung atau terjun langsung dalam pelaksanaan PKL. Pengumpulan data ini dilakukan secara langsung mulai dari persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan, proses produksi, proses pengemasan, pengaplikasian, serta melakukan pencatatan biaya-biaya yang dikeluarkan.
- b. Data Sekunder, merupakan data tidak langsung atau pengumpulan informasi dari berbagai literatur seperti jurnal, artikel, *internet browsing*, dan data-data lainnya yang berkaitan dengan Laporan PKL.

1.4.4 Penyusunan Laporan

Penyusunan Laporan PKL bertujuan untuk melaporkan hasil kegiatan dan pengamatan yang dilakukan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

1.4.5 Praktek

Praktek merupakan suatu kegiatan atau percobaan yang dilakukan seperti dalam teori, pembelajaran praktek merupakan suatu proses untuk meningkatkan keterampilan peserta PKL. Ada beberapa kegiatan praktek yang dilakukan meliputi, praktek pada laboratorium pengolahan hasil, lahan budidaya tanaman pangan dan kompetensi sosial ekonomi.