

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi, yaitu mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang mampu melaksanakan dan mengembangkan secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Karena teori saja tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja saat ini yang memerlukan sumber daya manusia yang terampil dan berpengalaman. Maka, Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan kepada para mahasiswa/i untuk mendapatkan ilmu yang bermanfaat serta pengalaman dalam bekerja. Salah satu bentuk nyata untuk mewujudkan terciptanya lulusan yang berkompeten adalah dengan diadakannya kegiatan PKL (Praktik Kerja Lapangan). Dengan adanya PKL, mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah didapat di bangku perkuliahan dengan cara mempraktekkan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Kegiatan PKL ini dilaksanakan selama 900 jam yang setara dengan 20 SKS yang terbagi menjadi 360 jam untuk pembekalan kegiatan PKL serta bimbingan, sedangkan 540 jam untuk pelaksanaan PKL di lokasi. Dari semua kegiatan tersebut harapannya dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi perkembangan mahasiswa untuk mempersiapkan diri sebaik-baiknya sebelum memasuki dunia kerja. Lokasi PKL yang dipilih sebagai tempat untuk menerapkan ilmu pada mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri adalah salah satu perusahaan agroindustri yaitu PT Indo Lautan Makmur.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan atau industri pangan yang memproduksi makanan olahan berbahan dasar dari produk hasil laut. Perusahaan ini menggunakan teknologi pengolahan produk yang modern dan menghasilkan produk pangan bermutu tinggi serta harga yang terjangkau oleh masyarakat. Selain itu perusahaan ini merupakan salah satu pabrik besar yang memproduksi produk olahan ikan dengan jenis produk frozen food yang bermerk "ILM", dimana merk tersebut yang sudah terkenal dikalangan masyarakat Indonesia. Dan salah satu produk unggulan dari PT. Indo Lautan Makmur yaitu

adalah produk surimi. Kemudian untuk memberikan jaminan keamanan pangan untuk konsumen, dalam produksi segala produk olahannya PT. Indo Lautan Makmur telah mempunyai sertifikat HACCP yang selalu diverifikasi secara berkala oleh Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Surabaya, kemudian pihak perusahaan juga telah memiliki sertifikat halal dari MUI yang menjadi bukti bahwa kehalalan produk sudah teruji, kemudian usaha perusahaan dalam memberikan jaminan keamanan pangan kepada konsumen yaitu produk dari PT. Indo Lautan Makmur telah memiliki izin edar dari BPOM yang menyatakan bahwa produk dari ILM aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Surimi adalah lumatan daging ikan yang telah mengalami proses penghilangan pada tulang, dan sebagian komponen larut air dan lemak melalui pencucian dengan air (Astuti dkk, 2014). Secara umum surimi adalah bahan makanan dari ikan yang dihaluskan hingga membentuk seperti pasta. Bahan ini biasanya dikemas plastik dan dalam keadaan beku, untuk kemudian dilelehkan dan diolah menjadi makanan jadi. Surimi merupakan salah satu bentuk produk olahan setengah jadi (*Intermediate Product*) yang memiliki daya guna tinggi dalam pengembangan produk olahan ikan yang dapat diolah menjadi kamaboko, chikuwa, tempura, *crabstick*, dan sosis. Produk surimi tersebut telah mengalami proses pemanasan (pengukusan, pemanggangan, perebusan, *deep frying*, atau pengasapan) yang dicampur dengan bumbu atau bahan tertentu. Produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur dilakukan hampir setiap hari, karena memang kebutuhan surimi sangat besar, selain untuk memenuhi kebutuhan industri sendiri juga untuk diekspor ke negara Asia Timur. Surimi yang berbahan dasar daging sangat rentan terkontaminasi, dan tentunya memerlukan suatu penerapan aturan perlakuan, baik saat pra-produksi hingga menjadi produk jadi. Dengan adanya hal tersebut maka perusahaan menerapkan *Good Manufacturing Practices* untuk menjaga produk surimi agar aman dikonsumsi, bebas kontaminasi, dan terjamin kualitasnya

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan panduan pada sebuah industri yang memproduksi pangan agar dapat menghasilkan produk pangan yang

layak dan aman di konsumsi oleh konsumen dan tidak mengakibatkan masalah kualitas produk makanan baik yang disebabkan faktor biologi, faktor kimia maupun faktor fisika (Food Safety Problem). Peran Good Manufacturing Practices (GMP) dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan penerapan Pre-requisite HACCP. Pre-requisite merupakan prosedur minimum yang harus dipenuhi pada seluruh mata rantai proses pengolahan makanan mulai penyediaan bahan baku sampai produk akhir berkaitan dengan suatu proses untuk mencegah kontaminasi akibat dari produksi atau pengolahan pangan sehingga menghasilkan produk yang aman (BPOM, 2012).

Ruang lingkup dari GMP terdiri dari penerapan lingkungan pabrik, bangunan dan fasilitas usaha, pemeliharaan fasilitas sanitasi, peralatan pengolahan, sistem pengendalian hama, higiene dan sanitasi karyawan, dan proses produksi. Berdasarkan berbagai aspek yang ada dalam ruang lingkup *Good Manufacturing Practices* ini, maka penulis mengambil judul laporan PKL yaitu, “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Produk Surimi Pada PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo sebagai laporan dalam kegiatan praktik kerja lapang ini. Kemudian penulis juga termotivasi untuk mempelajari, mengetahui, dan bisa menerapkan GMP karena *Good Manufacturing Practices* (GMP) erat kaitannya dengan dunia industri, khususnya industri yang bergerak di bidang produksi makanan. Dan ilmu serta pengalaman ini sangat bermanfaat nantinya, baik menjadi pekerja ataupun mampu untuk memiliki perusahaan sendiri.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dilaksanakan praktik kerja lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum PKL ini adalah

1. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dengan praktek di lapangan (PKL).
2. Memperluas wawasan mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengolahan Ikan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo secara umum meliputi sejarah

perusahaan, lokasi perusahaan, struktur organisasi, tata letak fasilitas, material, proses produksi, mesin dan peralatan, pengendalian mutu, sanitasi hingga instalasi limbah.

1.2.2 Tujuan khusus PKL

Tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan PKL di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui alur proses produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur
2. Dapat mengetahui dan menjelaskan penerapan GMP pada proses produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur
3. Dapat menganalisis masalah dan memberikan solusi dalam penerapan GMP produk surimi yang ada di PT. Indo Lautan Makmur

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dari penyelenggaraan kegiatan PKL di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

- a. Manfaat bagi Mahasiswa.
 - 1) Mahasiswa mengetahui dan mempraktikkan proses produksi di PT. Indo Lautan Makmur.
 - 2) Mahasiswa mengetahui penerapan GMP di PT. Indo Lautan Makmur.
- b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember.
 - 1) Politeknik Negeri Jember meningkatkan kerjasama dengan PT. Indo Lautan Makmur perihal pengolahan produk perikanan *value added*.
 - 2) Politeknik Negeri Jember memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing-masing bidang.
 - 3) Politeknik Negeri Jember memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
- c. Manfaat bagi PT. Indo Lautan Makmur.
 - 1) PT. Indo Lautan Makmur menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi

mahasiswa.

- 2) PT. Indo Lautan Makmur memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk perikanan *value added*.

1.3 Lokasi Dan Jadwal Kerja

Lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertempat di PT. Indo Lautan Makmur, dengan alamat JL. Raya Sawocangkring No. 02, Desa Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur. Dilaksanakan mulai tanggal 06 September 2021 sampai 10 Desember 2021. Waktu pelaksanaan PKL disesuaikan dengan jam kerja kantor, dengan rincian sebagai berikut :

1. Jam kerja :
 - a. Senin sampai Jumat : Pukul 07.00 sampai 16.00 WIB
 - b. Lembur setiap hari Jumat : Pukul 16.00 sampai 18.00 WIB
2. Istirahat :
 - a. Senin sampai Kamis : Pukul 12.00 sampai 13.00 WIB
 - b. Jumat : Pukul 11.00 sampai 13.00 WIB
3. Libur: Sabtu, Minggu ,dan tanggal merah

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam praktek kerja lapang (PKL) untuk pengumpulan data dan informasi adalah :

1. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Indo Lautan Makmur dan dibawah pembimbing lapang. Pembimbing lapang mengenalkan lokasi praktik yang akan dilaksanakan dengan tujuan agar mahasiswa dapat mengikuti aturan-aturan yang ada serta pembagian kegiatan kepada masing-masing mahasiswa.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang

ada di perusahaan

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, *quality control*, *quality control* lapang, staf, dan pekerja di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan pengumpulan data data dengan cara mempelajari dengan dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.

5. Studi literatur

Studi literatur dilakukan melalui pengumpulan data data dari buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.