

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di era globalisasi saat ini tingkat persaingan kerja semakin meningkat pesat. Di sisi lain setiap perusahaan saling bersaing untuk menguasai persaingan pasar dengan sektor bisnis masing-masing. Agar menjadi perusahaan yang berdaya saing tentunya harus didukung dengan sumber daya manusia (SDM) yang unggul, yaitu para pekerja yang kompeten dan terlatih dengan memiliki pengetahuan yang sesuai di bidangnya. Oleh karena itu mahasiswa perguruan tinggi baik universitas, institut ataupun politeknik diharuskan untuk mengikuti kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL). Kegiatan PKL ini menjadi kegiatan wajib sebagai salah satu syarat akademik bagi mahasiswa semester akhir dengan akumulasi waktu selama 512 jam namun akibat dari merebaknya wabah virus Covid-19 maka lama pelaksanaan dikurangi menjadi 256 jam. Kegiatan ini bertujuan untuk membentuk mental dan karakter mahasiswa agar memiliki pengalaman yang cukup ketika nanti memasuki dunia kerja serta dapat menjadi sumber daya manusia (SDM) yang unggul dan berkompeten.

Ikan teri nasi sebagai bagian dari subsektor perikanan, khususnya perikanan laut merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai prospek agribisnis cukup cerah di Indonesia. Industri dalam pengolahan ikan teri nasi menjadi salah satu industri yang berkembang di Indonesia. Industri pengolahan ikan selain mempunyai fungsi sebagai pengintegrasikan antar subsistem dalam sistem bisnis perikanan juga mempunyai fungsi penting lainnya seperti (1) mereduksi susut hasil melalui cara penanganan dan pengolahan yang tepat, (2) menyediakan pasokan pangan dan gizi bagi masyarakat melalui diversifikasi produk yang tidak saja merupakan sumber gizi protein, tetapi juga asam lemak tak jenuh berantai panjang khususnya omega 3, vitamin dan mineral, (3) mengembangkan pusat produsen primer, yang dalam jumlah besar masih berada di kawasan timur Indonesia, dengan pusat konsumen, yang umumnya masih berada di kawasan

barat Indonesia dan (4) mendorong berkembangnya industri pangan dan non pangan yang memanfaatkan limbah hasil pengolahan ikan (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2010).

Perusahaan PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang bergerak dalam pengolahan hasil perikanan khususnya produksi teri nasi yang sudah mulai beroperasi sejak tanggal 2 Januari 1990. Selain nikel beku beberapa produk yang dihasilkan antara lain *Fillet*, *Whole* (*Whole Round*, *Whole Guttet*, *Whole Gilled and Guttet*, dan *Whole Gilled Guttet and Scaled*), *Steak* dan *Loin*. Produk hasil produksi tersebut diekspor ke negara-negara Asia seperti Jepang, Cina, Korea, Vietnam, Malaysia juga ke Amerika, Uni Eropa serta Australia. Oleh karena itu, perlu dikembangkan proses produksi dan pengolahan ikan teri nasi yang cepat dan cermat sehingga dapat memberikan hasil yang baik meskipun ikan disimpan dalam waktu cukup lama yaitu dengan cara pembekuan. Pembekuan adalah salah satu cara pengawetan sekaligus pengolahan. Pembekuan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan dalam suhu rendah (*cold storage*). Adawyah (2007) mengatakan agar dapat memanfaatkan ikan dengan baik maka perlu diketahui sifat-sifat alami ikan seperti struktur, perbandingan ukuran tubuh dengan berat ikan, sifat fisik dan kimia, protein lemak, vitamin, dan kandungan senyawa lain.

Proses produksi teri nasi (*nike*) pada PT. Inti Luhur Fuja Abadi melalui beberapa tahapan produksi diantaranya pencucian satu yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran dengan air yang bersuhu maksimal 4°C dan diulang sebanyak 2-3 kali, sortasi yang bertujuan untuk memisahkan jenis/spesies ikan lain menggunakan air bersih dengan suhu maksimal 4°C, pencucian kedua prosesnya sama dengan pencucian satu, penimbangan (*Weighing*) bertujuan agar ukuran atau berat produk beragam dengan berat sekitar 235-238 gram, pengisian air (*Water Filling*) berfungsi sebagai pelindung ikan saat pembungkusan dan pengiriman aman dengan menambahkan *water treatment ozon* ditambah es tube yang suhu maksimal 4°C, pengecekan terakhir (*Final Checking*) dilakukan agar tidak ada jenis ikan lain yang masih tertinggal dengan menggunakan sendok *stainless steel*, pengesealan (*Seal*) agar bahan yang terdapat didalam kemasan tidak keluar dan juga menghindari kontaminasi oleh udara, penataan di pan

(*Layering*) dilakukan agar proses pembekuan hasilnya maksimal untuk penataannya berjumlah 20 *inner*, pembekuan (*Freezing*) menggunakan ABF (*Air Blast Freezer*) suhu pembekuan mencapai  $-40^{\circ}\text{C}$  dengan suhu pusat ikan mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$ , pendeteksian logam (*Metal detector*) bertujuan untuk mengetahui kandungan logam didalam produk, pengemasan dan pebelan dilakukan untuk melindungi produk cemaran dari luar dengan menggunakan MC (*master carton*), penyimpanan dengan menggunakan suhu  $-23^{\circ}\text{C}$  dengan suhu pusat ikan dipertahankan pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Laporan praktek kerja lapang ini difokuskan pada kegiatan proses produksi teri nasi (Nike) dari mulai pencucian ikan teri nasi sampai dialukannya pengemasan. Dari uraian yang sudah di jelaskan diatas judul pada laporan praktek kerja lapang ini adalah “Alur Proses Produksi Teri Nasi (Nike) pada PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan”

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum dari Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa dan pengalaman kerja yang dapat diperoleh dengan mengikuti kegiatan perusahaan yang sudah ditetapkan sebagai lokasi PKL.
2. Melatih mahasiswa agar lebih disiplin dan mampu bersosialisasi memahami situasi maupun kondisi ruang lingkup didalam dunia kerja yang sebenarnya.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan khusus dari Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi sebagai berikut:

1. Memahami dan menjelaskan alur proses produksi ikan teri nasi (*nike*) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan
2. Menjelaskan dan memberi solusi terhadap kendala yang terjadi pada proses produksi teri nasi (*nike*) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuaja Abadi

1. Menambah wawasan mahasiswa mengenai pengolahan ikan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi
2. Membina hubungan kerja sama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga instansi lainnya.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Cangkringmalang Km.6 Beji, Pasuruan-Jawa Timur. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama tiga bulan atau setara dengan 260 jam dengan rician mulai dari tanggal 9 Maret 2020 sampai dengan 20 Maret 2020 atau  $\pm$  61 jam kerja diperoleh langsung dilapangan yaitu PT Inti Luhur Fuja Abadi dan sinsanya yaitu 199 jam diperoleh melalui bimbingan secara daring mulai dari tanggal 22 Maret 2020 sampai dengan 3 Juli 2020.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi sebagai berikut:

#### 1. Wawancara

Mahasiswa mengumpulkan data melalui tanya jawab secara verbal pada ekspert ataupun pihak-pihak yang bersangkutan di lokasi PKL.

#### 2. Observasi

Mahasiswa melaksanakan praktek kerja lapang dan mencatat secara langsung kondisi lapang dengan mengamati proses produksi ikan di dalam perusahaan.

#### 3. Studi Pustaka

Mahasiswa melakukan pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebagai sumber pustaka untuk mempelajari kesesuaian teori dengan praktek yang dilakukan serta upaya pengembangannya.

#### 4. Dokumentasi

Mahasiswa melakukan pengumpulan data yang berbentuk foto ataupun video di lokasi Praktek Kerja Lapang