

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki posisi geografis sangat strategis. Indonesia memiliki daratan seluas 1,9 juta km² tersebar di sejumlah 17.500 pulau yang disatukan lautan seluas 5,8 juta km². Panjang garis yang mengelilingi daratan tersebut adalah sekitar 81.000 km yang merupakan garis pantai terpanjang di daerah tropis (Chandra dkk, 2021). Dua per tiga wilayah Indonesia berupa laut yang tersebar beragam kekayaan laut yang melimpah, diantaranya adalah terumbu karang, rumput laut, mineral, ikan, hingga spesies yang tidak dimiliki oleh negara lain (Maleiku and Nurlela, 2022). Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2021), total produksi perikanan Indonesia mencapai 23,16 juta ton, jumlah ini menurun 2,93% jika dibandingkan pada tahun 2019 yang sebanyak 23,86 juta ton. Salah satu hasil laut yang paling banyak dikonsumsi adalah ikan.

Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi karena mengandung makronutrien dan mikronutrien penting bagi manusia, yaitu protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin, dan garam mineral (Damongilala, 2021). Namun sangat di sayangkan ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak dikarenakan tingginya kadar air yang terdapat di dalamnya. Maka dari itu, pengolahan ikan perlu dilakukan untuk dapat menambah umur simpan, nilai gizi dan juga dapat menciptakan inovasi baru yang dapat menambah nilai jual ikan. Salah satunya dapat dijadikan produk olahan makanan beku. Produk ini banyak dipilih masyarakat karena praktis dan higienis.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Alasan pemilihan magang di PT. Indo Lautan Makmur adalah untuk meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan pada bidang pengolahan hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur salah satu perusahaan yang memproduksi bermacam-macam produk olahan beku hasil perikanan. Salah satu produk yang diproduksi oleh PT.

Indo Lautan Makmur adalah Ikan Olahan Bentuk Tahu yang dipasarkan ke seluruh Indonesia. Pemilihan produk ikan olahan bentuk tahu ini dikarenakan produk ini merupakan salah satu produk unggulan dari PT. Indo Lautan Makmur yang banyak diminati.

Untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan baik dan aman untuk dikonsumsi, maka perusahaan harus menerapkan cara produksi yang baik. GMP merupakan salah satu pedoman bagi industri cara memproduksi pangan yang layak dan aman di konsumsi oleh konsumen mulai dari persiapan produksi sampai konsumen akhir dengan menekankan pengawasan *hygiene* pada setiap tahapan produksi. Oleh karena itu, prinsip dan dasar dari GMP harus dimengerti dan diterapkan dengan baik secara konsisten pada kegiatan perusahaan sehari-hari.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum diadakannya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan pada bidang pengolahan hasil perikanan.
3. Melatih mahasiswa untuk berinteraksi secara profesional di dunia kerja.
4. Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai hubungan antara teori dan penerapannya sehingga mendapatkan bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus sarjana terapan (S.Tr).

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan ikan olahan bentuk tahu di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Mengetahui penerapan GMP pada produk ikan olahan bentuk tahu di PT. Indo Lautan Makmur.

3. Mengevaluasi penerapan GMP pada produk ikan olahan bentuk tahu di PT. Indo Lautan Makmur.
4. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir di PT. Indo Lautan Makmur.

1.2.3 Manfaat Magang

Dengan adanya kegiatan magang ini mahasiswa diharapkan memperoleh manfaat sebagai berikut :

- a. Manfaat untuk Mahasiswa
 1. Mahasiswa dapat mengetahui serangkaian proses produksi ikan olahan bentuk tahu sesuai dengan standar perusahaan.
 2. Mahasiswa mampu bersosialisasi didalam perusahaan dengan baik.
 3. Mahasiswa memperoleh pengalaman bekal di masa depan.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 1. Politeknik Negeri Jember mendapatkan informasi atau gambaran mengenai perkembangan iptek yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Thridarma.
- c. Manfaat untuk Lokasi Magang
 1. PT. Indo Lautan Makmur menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan untuk mahasiswa.
 2. Mendapatkan alternatif penyelesaian dari masalah yang ada di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur dimulai pada tanggal 1 Agustus dan berakhir pada tanggal 30 November 2022. Kegiatan magang

dilakukan pada hari kerja yaitu setiap hari Senin sampai Sabtu. Jadwal magang di PT. Indo Lautan Makmur secara rinci dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT. Indo Lautan Makmur

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin – Kamis	08.00 - 16.30	12.00 – 13.00
Jumat	08.00 – 16.30	10.30 – 13.00
Sabtu	08.00 – 15.00	12.00 – 13.00

Sumber : PT. Indo Lautan Makmur

1.3.2 Tempat Pelaksanaan

Lokasi magang yaitu bertempat di PT. Indo Lautan Makmur yaitu di Jl. Raya Sawocangkring No. 02 Sawo, Sawocangkring Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur 61262.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang berlangsung, yaitu :

1. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung dengan cermat kondisi yang ada di lapangan.

2. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab dan diskusi dengan berbagai pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, *staff* dan pekerja di PT. Indo Lautan Makmur.

3. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini dilakukan melalui pengumpulan data-data dari buku ataupun *website* yang menyangkut data yang akan diambil dan dibandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.

4. Metode Praktik Lapang

Metode praktik lapang merupakan metode pengumpulan data dengan mengikuti secara langsung kegiatan kerja dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi.

5. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan untuk mengambil data secara fisik yaitu berupa foto, video yang erat hubungannya dengan kegiatan perusahaan untuk mendukung informasi-informasi tambahan.