

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang pesat sekarang ini, membuat kita untuk lebih membuka diri dalam menerima perubahan-perubahan yang terjadi akibat kemajuan dan perkembangan tersebut. Dalam masa persaingan yang sedemikian sekarang ini, menyadari sumber daya manusia merupakan model utama dalam suatu usaha, maka kualitas tenaga kerja harus dikembangkan dengan baik. Jadi perusahaan atau instansi diharapkan memberikan kesempatan pada mahasiswa-mahasiswi untuk lebih mengenal dunia kerja dengan cara menerima mahasiswa-mahasiswi yang ingin mengadakan kegiatan praktek kerja lapang. Kegiatan praktek kerja lapang ini bagi mahasiswa-mahasiswi semester akhir Politeknik Negeri Jember wajib. Dengan waktu yang ditempuh selama 3 bulan atau 512 jam, dikarenakan adanya wabah COVID-19 maka pelaksanaan praktek kerja lapang dikurangi menjadi 256 jam. Tujuan dari praktek kerja lapang ini agar mahasiswa-mahasiswi memiliki pengalaman dalam pekerjaan yang berkompeten.

Praktek kerja lapang yang bertujuan untuk mengembangkan ketrampilan dan etika pekerjaan serta untuk mendapatkan kesempatan dalam menerapkan ilmu. Dewasa ini masyarakat di Negara maju maupun di Negara berkembang telah memiliki kesadaran untuk mengkonsumsi sebagai sumber untuk mendapatkan protein selain dari hasil peternakan. Mengkonsumsi tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan akan protein namun sudah menjadi bagian dari diet dan gaya hidup. Untuk mendapatkan manfaat dari ikan tersebut tentunya harus diimbangi dengan kualitas yang bagus sehingga gizi yang didapat tidak hilang atau pun rusak. Sebagaimana diketahui bahwa hasil ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial tetapi ikan memiliki kelemahan. Sifat yang mudah mengalami kerusakan atau kemunduran mutu sehingga dibutuhkan penanganan yang cermat, cepat, dan tepat untuk menghindari terjadinya kemunduran mutu.

Penanganan ikan yang baik akan mempengaruhi proses tahapan mutu ikan yang akan diterima oleh konsumen akhir, sedangkan penanganan ikan yang buruk menyebabkan penurunan mutu produk yang akan mempengaruhi terjadinya pembusukan yang lebih cepat. Pada prinsipnya pendinginan adalah penanganan ikan dengan cara mendinginkan ikan secepat mungkin kesuhu serendah mungkin, tetapi tidak sampai menjadi beku. Pada umumnya, pendinginan tidak dapat mencegah pembusukan secara total, tetapi semakin dingin suhu ikan, semakin besar penurunan aktivitas bakteri. Penanganan ikan tidak hanya ditujukan untuk mempertahankan kesegaran ikan, tetapi juga untuk menganekaragamkan bentuk penyajian, dan meningkatkan daya simpan ikan.

Produk-produk beku dan fresh (*cold product*) merupakan salah satu diversifikasi produk pengolahan berupa pembekuan. Pembekuan merupakan salah satu cara untuk mengantisipasi kerusakan bahan pangan dengan mekanismenya berupa menghambat pertumbuhan bakteri, kapang, maupun khamir pada produk pangan sehingga makanan akan lebih awet karena aktivitas mikroba terhenti dan aktivitas enzim juga terhambat yang kemudian akan mengakibatkan bahan pangan memiliki umur simpan yang lebih lama. Teknologi ini dinilai cukup sederhana dan tidak menyita waktu serta apabila dibandingkan dengan pengalengan, teknologi pembekuan lebih dapat mempernutrisi pada bahan pangan apabila dilakukan dengan benar.

Ikan merupakan kandungan sumber protein yang sangat potensial dan sangat diperlukan oleh manusia, selain itu protein adalah komponen terbesar setelah air yang terdapat pada daging ikan. Ikan kakap merah memiliki nilai ekonomis yang tinggi dikarenakan ikan ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Tingginya kandungan protein dan kadar air pada tubuh ikan merupakan media yang baik bagi pertumbuhan. Kesegaran, rasa dan memperpanjang daya simpan ikan banyak upaya yang dapat dilakukan melalui pengawetan, salah satunya yaitu dengan cara pendinginan.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang terletak di Jalan Raya Camgkringmalang Km 6, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang *cold storage*

dengan bahan baku hasil perikanan. Salah satu jenis ikan yang di produksi salah satunya yaitu ikan kakap merah yang akan di ekspor ke luar negeri. Proses produksi ikan kakap merah ini menghasilkan *fillet* ikan kakap merah dengan melalui berbagai proses, yang nantinya akan siap dikirim ke berbagai negara.

Berdasarkan penjelasan laporan praktek kerja lapang ini, penulis memfokuskan untuk kegiatan proses produksi *fillet* ikan kakap merah. Perusahaan yang dituju adalah PT. Inti Luhur Fuja Abadi di Pasuruan yang telah terjamin mutu dan kualitasnya serta telah memasarkan produknya keberbagai pasar perdagangan, seperti Amerika Serikat, Eropa, Vietnam dan Cina.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan praktek kerja lapang di PT Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan adalah 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 pelaksanaan praktek kerjalapang di PT Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan adalah sebagai berikut :

1. Memahami dan menjelaskan teknik proses produksi *fillet* ikan kakap merah di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan.
2. Memahami dan menjelaskan kelebihan, kekurangan, dan hambatannya pada proses produksi *fillet* ikan kakap merah di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan.

1.2.3 Manfaat PKL

Adapun manfaat yang diperoleh dengan dilaksanakannya praktek kerja lapang adalah sebagai berikut :

1. Praktek kerja lapang ini diharapkan mampu meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mahasiswa mengenai teknik proses produksi *fillet* ikan kakap merah beserta hambatanya.
2. Selain itu dapat memadukan teori yang diterima saat perkuliahaan dan kenyataan yang ada di lapangan dengan harapan mampu mengaplikasikannya dan memecahkan masalah di lapangan.

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-JawaTimur. Pelaksanaan Peraktek Kerja Lapang dilakukan mulai dari tanggal 9 Maret 2020 sampai dengan 20 Maret 2020 atau \pm 61 jam kerja. Selanjutnya dengan adanya wabah COVID-19 praktek kerja lapang dilakukan secara daring melalui whatsapp, aplikasi zoom yang mulai dilaksanakan pada tanggal 22 Maret 2020 sampai dengan 3 Juli 2020 atau \pm 195 jam. Total keseluruhan kegiatan praktek kerja lapang di tempuh yaitu 256 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang untuk mencapai tujuan antara lain :

1. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara bertanya langsung kepada pemnbimbing lapang. Wawancara pada praktek kerja lapangan ini dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai kegiatan proses produksi *fillet* ikan kakap merah di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan.

2. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa mencari literatur tentang kegiatan yang dilakukan saat Praktek Kerja Lapang.

3. Metode Kerja Lapang

Mahasiswa melaksanakan praktek kerja lapang secara langsung di lapangan bersama para pekerja didalam kegiatan produksi sesuai arahan.

4. Metode Dokumentasi

Mahasiswa melakukan dokumentasi terhadap kegiatan kerja lapang yang telah dilakukan untuk memperjelas isi laporan yang disusun.