

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dengan hasil laut yang melimpah. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2018) total produksi perikanan Indonesia sekitar 23 juta ton. Ikan adalah salah satu produk laut yang paling banyak dikonsumsi.

Pengolahan ikan perlu dilakukan untuk memperpanjang umur simpan, menambah nilai gizi dan menciptakan inovasi baru yang nantinya dapat menambah nilai jual ikan itu sendiri. PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo merupakan salah satu industri pangan yang bergerak pada pengolahan hasil ikan. PT. Indo Lautan Makmur dipilih sebagai tempat pelaksanaan kegiatan magang karena sesuai dengan Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan serta untuk meningkatkan wawasan dan pemahaman mengenai pengolahan hasil perikanan.

Ada tiga jenis produk yang dihasilkan PT. Indo Lautan Makmur, yaitu produk premium atau produk unggulan perusahaan, produk *middle* dan produk reguler. Salah satu produk unggulan PT. Indo Lautan Makmur adalah bakso ikan isi ayam. Bakso ikan isi ayam merupakan produk pangan yang terbuat dari daging ikan giling lalu dicampur dengan tepung, garam, gula, dan bumbu lainnya, serta ditambahkan isian berupa daging ayam giling. Bakso ikan isi ayam memiliki warna putih berpadu dengan *orange*. Bakso ikan isi ayam memiliki cita rasa yang enak sehingga digemari oleh berbagai macam kalangan masyarakat.

Produk PT Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dipasarkan di Pulau Jawa maupun di luar Pulau Jawa, untuk itu PT Indo Lautan Makmur sangat menjamin mutu dari produknya agar konsumen merasa aman dan percaya akan kualitas dari produk. Untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan baik dan aman untuk dikonsumsi, maka suatu perusahaan harus menerapkan Cara Memproduksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP). GMP merupakan salah satu pedoman cara memproduksi pangan yang baik dari persiapan produksi sampai konsumen akhir dengan menekankan pengawasan *hygiene* pada setiap tahap produksi. Penerapan GMP juga dilakukan dengan

melakukan penilaian terhadap beberapa aspek yang berkaitan dengan proses pengolahan. (Kurniasari dkk, 2022).

Peningkatan standar kualitas dan keamanan pangan merupakan syarat mutlak untuk industri pangan. Permasalahan yang sering ditemukan pada industri pangan pada umumnya adalah kondisi sarana dan prasarana kerja yang kurang diperhatikan, fasilitas sanitasi yang tidak memadai, hygiene karyawan kurang diterapkan, kualitas dan keamanan bahan baku, kondisi dan sanitasi lingkungan di sekitar area industri sehingga sulit untuk memenuhi standar dasar dari penerapan *Good Manufacturing Practice* (Pinandoyo dkk, 2019).

Untuk itu perlu dilakukan peningkatan penerapan GMP sesuai dengan persyaratan yang ditentukan dan mengevaluasi penerapan GMP pada industri pangan serta melakukan upaya perbaikan terhadap penyimpangan yang ditemukan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan industri di bidang pengolahan hasil perikanan.
3. Meningkatkan keterampilan mahasiswa sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus sarjana terapan (S.Tr).
4. Melatih mahasiswa untuk berinteraksi secara profesional di dunia kerja yang sebenarnya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami proses produksi bakso ikan isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur.

2. Mengetahui dan memahami penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses produksi bakso ikan isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur.
3. Memberikan saran perbaikan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses produksi bakso ikan isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur.

1.2.3 Manfaat Manfaat

Dengan adanya pelaksanaan kegiatan magang, diharapkan memperoleh manfaat sebagai berikut :

a. Manfaat untuk mahasiswa

1. Mendapatkan pengetahuan baru terkait proses produksi bakso ikan isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur sesuai dengan standar perusahaan.
2. Memperoleh keterampilan dan pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal saat terjun di dunia kerja.

b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember

1. Politeknik Negeri Jember mendapatkan informasi atau gambaran mengenai perkembangan iptek yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dari relevansi kurikulum.
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.

c. Manfaat untuk perusahaan dan industri

1. Menjalinkan hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Indo Lautan Makmur.
2. Mendapatkan alternatif penyelesaian dari masalah yang ada di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur yang beralamatkan di jalan raya Sawocangkring No. 02, Sawocangkring. Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur yang bergerak dibidang pengolahan pangan hasil perikanan.

13.2 Waktu

Kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus 2022 s/d 30 November 2022. Kegiatan magang dilakukan pada hari kerja, yaitu setiap hari Senin sampai Sabtu. Jadwal kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur dijelaskan secara rinci 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

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di PT Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

1.4.1 Observasi

Observasi dilakukan secara langsung dengan cara melihat, mengamati dan mengikuti kegiatan proses produksi yang ada di perusahaan.

1.4.2 Wawancara

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

1.4.3 Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan pengumpulan data-data dengan cara mengambil data secara fisik yaitu berupa foto, video yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.

1.4.4 Studi Pustaka

Dilakukan dengan pengumpulan data dari buku atau website yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.