

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan suatu kegiatan wajib bagi mahasiswa politeknik negeri jember khususnya pada semester VII sebagai syarat kelulusan. Kegiatan ini dilakukan di perusahaan yang mana sudah relevan dan sesuai dengan bidang masing-masing. Kegiatan PKL dilakukan di lingkungan perusahaan yang bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, keterampilan, dan kreativitas mahasiswa sebelum terjun didunia kerja. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa terhadap dunia kerja yang dihadapi dikemudian hari.

Banyuwangi merupakan kota yang berada paling ujung timur Pulau Jawa dengan garis pantai sepanjang 175 kilometer yang konsisten menjadi penghasil ikan laut terbesar kedua di Indonesia. Banyuwangi memiliki 309 Unit Pengelolaan Ikan (UPI) dan daerah yang paling banyak menghasilkan ikan yaitu Muncar. Muncar dapat menghasilkan sebesar 94,01% (Setyaningrum EW. Soemarno. 2013). Daerah Muncar sangat terkenal dengan banyaknya perusahaan dan juga rata-rata Penduduk sekitar bekerja sebagai nelayan yang setiap hari menjual ikannya baik ke perusahaan sekitar maupun menjual langsung ke TPI (Tempat Pelelangan Ikan). Di daerah Muncar rata-rata industry bergerak dibidang cold storage (pembekuan ikan) yang menjadikan ikan sebagai bahan baku yang tidak mudah rusak sehingga sumber daya yang melimpah tidak akan terbuang sia-sia.

Pembekuan ikan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan produk ikan dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan ikan yang mudah mengalami kerusakan .(Jayanti,et al., 2012). Proses pembekuan ikan mengubah hamper seluruh kandungan air pada ikan menjadi es tetapi pada saat ikan akan digunakan harus dilelehkan terlebih dahulu seperti semula (sebelum dibekukan). Tahap pembekuan ikan dibagi menjadi tiga yaitu tahap pertama suhu menurun dengan cepat hingga saat tercapainya titik beku (20oC sampai 0oC), tahap kedua

yaitu suhu turun perlahan-lahan (0OC sampai mencapai -50OC). Dari tiga tahap tersebut terjadi adanya penarikan panas dari ikan bukan berakibat dari penurunan suhu, melainkan berakibat pembekuan air di dalam tubuh ikan dan terbentuknya es pada bagian luar ikan yang merupakan penghambat bagi proses pendinginan dari bagian-bagian di dalam tubuh ikan. Tahap terakhir yaitu jika telah terlihat $\frac{3}{4}$ bagian kandungan air telah beku, maka proses penurunan suhu dapat berjalan cepat kembali dibawah -50C. (Martinez et al., 2010). Salah satu ikan yang digunakan dalam proses produksi pembekuan yaitu ikan lemuru. Ikan lemuru banyak dicari oleh pembeli baik dari pihak pabrik setempat maupun oleh pembeli dari luar kota.

Ikan Lemuru atau *Sardinella* merupakan salah satu komoditas ikan yang cukup penting di perairan selat bali. Di Indonesia, ikan ini biasa ditangkap dengan jarring insang, pukat cincin (purse seine) dan beberapa bentuk jarring lainnya. Ikan lemuru sendiri mengandung lebih banyak asam dokosaheksaenoat (DHA) dan asam eikosapentanoik (EPA) di banding ikan lainnya. Ikan lemuru memiliki 21,77 persen EPA dan 11,59 DHA yang merupakan komponen dari omega 3 Ikan ini memiliki ukuran kecil dan ramping dan panjang tubuh sekitar 15 cm-20 cm. Ikan lemuru biasanya dijadikan ikan asin, ikan pindang, ikan sarden ,dll.

CV Hasil Laut merupakan salah satu industry yang bergerak dibidang Cold Storage yang telah berdiri dari tahun 2007-sekarang. Perusahaan ini berlokasi di Jl. Pattimura No.28b Muncar Banyuwangi. CV Hasil Laut memiliki 3 cabang yaitu 2 Pabrik Pembekuan ikan dan 1 pabrik pindangan. Produk ikan yang diproduksi oleh perusahaan yaitu ikan layang, ikan lemuru, ikan tongkol, ikan caraca, Ikan makarel, baby tuna, dll. Ikan lemuru yang diproduksi oleh perusahaan akan dikirimkan ke pabrik sarden sedangkan ikan jenis lainnya seperti tongkol, caraca, baby tuna, dll akan dikirimkan ke perusahaan pindangan baik didalam kota maupun diluar kota tergantung dengan jenis ikan yang diproduksi. Proses pembekuan ini dilakukan agar mutu ikan tetap terjaga karena ikan lemuru merupakan jenis ikan yang mudah membusuk. Alasan saya mengambil Judul Laporan Proses Produksi Ikan Lemuru Beku di CV Hasil Laut Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi, yaitu karena ikan lemuru merupakan ikan yang banyak

ditemui di muncar dan juga ikan yang mudah mengalami pembusukan. Oleh karena itu, ikan lemuru membutuhkan penanganan yang baik dengan cara melakukan pembekuan serta untuk meningkatkan nilai jual ikan lemuru yang akan dijadikan produk sarden sehingga dengan hal ini ikan akan lebih awet dan segar sebelum proses pengolahan ikan menjadi sarden.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu menerapkan materi yang diperoleh selama perkuliahan dengan kondisi lapang perusahaan
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja terkait kegiatan perusahaan
3. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam lingkungan kerja dan melatih bersosialisasi dengan semua karyawan yang memiliki latar belakang yang berbeda-beda.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Selain tujuan umum juga terdapat tujuan khusus dari pelaksanaan kerja lapang (PKL) di CV Hasil Laut yaitu sebagai berikut:

1. Dapat menjelaskan secara langsung alur proses pembekuan ikan di CV Hasil Laut Muncar
2. Dapat menjelaskan masalah yang terjadi pada saat proses produksi ikan di CV Hasil Laut Muncar
3. Mampu memberikan solusi dalam permasalahan proses produksi ikan beku di CV Hasil Laut Muncar

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang dan dapat melakukan serangkaian keterampilan sesuai dengan bidangnya

2. Mahasiswa memperoleh pengetahuan yang bertambah dengan mengikuti praktek lapang ini
3. Mahasiswa terlatih berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan .
4. Mahasiswa dapat bekerja sama dalam tim di CV Hasil Laut

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pratek Kerja Lapangan (PKL) di CV Hasil Laut Muncar berlokasi di Jl.Pattimura No.28B Kedungrejo Muncar Kabupaten Banyuwangi yang dilaksanakan pada tanggal 15 Oktober 2020 sampai tanggal 25 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV Hasil Laut Muncar menggunakan beberapa metode kegiatan untuk memperoleh data sebagai bahan pembuatan laporan, yaitu:

- a. Observasi
Pengumpulan data-data atau informasi dengan melakukan pengamatan langsung mengenai alur proses produksi ikan beku di CV Hasil Laut Muncar
- b. Wawancara
Pengumpulan data-data atau informasi dari perusahaan dengan cara bertatap muka langsung dan melakukan wawancara dengan pihak terkait dengan kegiatan proses produksi ikan beku di CV Hasil Laut Muncar
- c. Dokumentasi

Pengumpulan data-data menggunakan dokumentasi berupa buku, laporan dan dokumen yang berkaitan dengan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Perusahaan CV Hasil Laut Muncar