

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan kepulauan maritim yang memiliki luas perairan mencapai 5,8 km<sup>2</sup> dengan perincian luas perairan kepulauan Indonesia dan laut territorial adalah 3,1 juta km<sup>2</sup> dan luas ZEE 2,7 juta km<sup>2</sup>. Fakta yang menunjukkan bahwa laut Indonesia memiliki luas 5,8 km<sup>2</sup> karena panjang garis pantai sepanjang 81.290 km, beserta kekayaan alam yang terkandung di dalamnya terutama pada sumber daya perikanan laut yang cukup besar, baik dari segi kuantitas maupun keragamannya. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2018) total produksi perikanan Indonesia sekitar 23,26 juta ton dengan hasil tangkap ikan 6,04 juta ton dan perikanan budidaya 17,22 juta ton. Ikan merupakan produk hasil laut yang paling banyak dikonsumsi, oleh karena itu ikan perlu dikembangkan sebagai sumber protein alternatif dan untuk menambah umur simpan.

Dalam proses pengolahan ikan dapat menciptakan inovasi baru yang nantinya akan mendapatkan nilai jual yang tinggi dari ikan itu sendiri. Daging ikan dapat diolah berbagai macam olahan, salah satu contohnya adalah olahan ikan bentuk *scallop*. Olahan ikan bentuk *scallop* merupakan produk inovasi dari olahan surimi yang dibentuk seperti *scallop* dengan tambahan tepung, sayur-sayuran, dan bahan lainnya yang akan menambahkan cita rasa enak dan memiliki kandungan gizi pada *scallop*.

PT. Indo Lautan Makmur adalah perusahaan produk *frozen food* dari olahan ikan. Produk yang dihasilkan oleh PT. Indo Lautan Makmur ada dua jenis yaitu produk premium dan produk regular. Produk *frozen food* PT. Indo Lautan Makmur dipasarkan di dalam Jawa maupun di luar Jawa, untuk itu, PT. Indo Lautan Makmur sangat menjaga dan menjamin mutu produknya agar konsumen merasa aman dan percaya akan kualitas produknya.

Untuk menjamin mutu produk tersebut, PT. Indo Lautan Makmur harus menerapkan *Good manufacturing practice* (GMP). Penerapan GMP sangatlah penting bagi proses pengolahan produk, karena untuk menghasilkan kualitas produk yang baik dan aman dikonsumsi. GMP adalah salah satu metode produk

pangan yang baik dari persiapan produksi hingga konsumen akhir yang menekankan tentang pengawasan hygiene pada setiap tahap produksinya. Dalam penerapan GMP juga dilakukan dengan penilaian terhadap beberapa aspek yang berkaitan dengan proses pengolahan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan magang di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di industri.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan saat menjumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku perkuliahan.
- c. Melatih kemampuan analisa mahasiswa dalam merumuskan alternatif pemecahan masalah di industri.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

- a. Mempelajari secara langsung proses pembuatan olahan ikan bentuk *scallop* dari awal sampai akhir.
- b. Mengetahui dan memahami penerapan GMP pada produksi olahan ikan bentuk *scallop*.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur adalah :

- a. Mahasiswa memperoleh ilmu dan pengetahuan baru mengenai proses produksi olahan ikan bentuk *scallop* dalam skala industri.
- b. Mahasiswa memperoleh pelatihan untuk mengerjakan pekerjaan lapang dan melakukan keterampilan sesuai bidang keahlian.

- c. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar yang logis terhadap kegiatan yang dikerjakan.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur yang berlokasi di Jl. Raya Sawocangkring No.02, Sawo, Sawocangkring, Kec Wonoayu, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur 61261. Adapun batas lokasi perusahaan dengan wilayah di sekitarnya adalah sebelah utara Jl. Raya Sawocangkring, sebelah selatan persawahan, sebelah timur persawahan, dan sebelah barat persawahan. Kegiatan Magang dilakukan pada tanggal 01 Agustus 2022 s/d 30 November 2022, dengan jadwal kerja hari senin sampai sabtu pukul 08.00 WIB sampai 16.30 WIB. Berikut dibawah ini terdapat Tabel 1.1 yang merupakan jadwal dari pelaksanaan jam kerja di PT. Indo Lautan Makmur.

*Tabel 1. 1 Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, 2022*

Hari Kerja	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin-Kamis	08.00-16.30.	12.00-13.00
Jum'at	08.00-16.30	10.30-13.00
Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo yaitu sebagai berikut :

1. Pengenalan Lokasi

Pelaksanaan kegiatan magang ini diawali dengan pengenalan lokasi oleh pembimbing lapang kepada mahasiswa magang.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan yang ada di perusahaan.

### 3. Wawancara

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

### 4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan pengumpulan data dengan cara mempelajari dengan dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.

### 5. *Study Literature*

*Study literature* dilakukan melalui pengumpulan data dari buku yang menyangkut dengan data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.