

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan Negara kepulauan sehingga memiliki lebar laut perairan yang sangat luas, yakni sebesar 96.079,15 km. produk hasil laut yang dihasilkan juga cukup melimpah. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2017) total produksi perikanan nasional sebesar 23,26 juta ton dengan rincian perikanan nasional sebesar 23,26 juta ton dengan rincian perikanan nasional budidaya 17,22 juta ton. Salah satu produk hasil laut yang banyak dikonsumsi adalah ikan. Penanganan produk hasil laut ikan perlu dilakukan lebih lanjut agar umur simpan dari ikan dapat bertahan lama.

Ikan memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Kandungan gizi pada ikan meliputi protein, lemak, vitamin dan mineral. Dengan kandungan gizi yang tinggi membuat umur simpan pada ikan menjadi pendek. Selain itu, ikan memiliki kadar air yang tinggi sehingga dengan mudah untuk menjadi media bagi pertumbuhan mikroba.

Pengolahan perlu dilakukan untuk memperpanjang umur simpan ikan itu sendiri. Selain digunakan untuk memperpanjang umur simpan pengolahan juga dilakukan untuk menambah nilai gizi dari produk tersebut. Ikan dapat diolah menjadi berbagai macam produk, salah satu produk yang sering dijumpai oleh masyarakat adalah otak – otak. Otak-otak ikan merupakan produk diversifikasi hasil perikanan yang dibuat dari lumatan daging ikan. Bahan baku utama otak - otak ikan adalah daging ikan segar, namun dalam proses pembuatannya ditambahkan berbagai bahan lain agar daging ikan tersebut bisa menjadi otak-otak. Di Indonesia otak – otak ikan sudah banyak tersebar di berbagai daerah. Selain mudah didapatkan, otak-otak ikan memiliki rasa yang enak dan harga yang cukup murah sehingga otak-otak ikan disukai oleh masyarakat.

PT. Indo Lautan Makmur adalah salah satu industri pangan yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar dari produk hasil laut. Produk hasil olahan dari PT. Indo Lautan Makmur diantaranya adalah otak – otak ikan,

bakso ikan, nugget ikan, scallop, tempura ikan, bintang, sukoi, sosis, kornet dan lain – lain. Pemasaran dari produk dari PT. Indo Lautan Makmur dilakukan di beberapa wilayah Indonesia dan diekspor ke beberapa Negara seperti Taiwan dan Hongkong.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilakukan di perusahaan PT. Indo Lautan Makmur. Alasan pemilihan tempat Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur bagian pengolahan otak – otak ikan adalah karena produk tersebut termasuk produk premium yang dimiliki oleh pihak PT. Indo Lautan Makmur dan merupakan salah satu produk yang banyak disukai oleh masyarakat. Dan disamping hal itu karena adanya kesesuaian dengan bidang studi yang dipelajari di program studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur ini adalah :

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Ahli Madya (A.Md).
3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktek di lapangan serta menambah pengetahuan praktis mengenai proses pengolahan baik dan benar

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa pada proses pengembangan di PT Indo Lautan Makmur. yang meliputi penanganan bahan baku, proses pengolahan dll
2. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa tentang penerapan pengawasan mutu, HACCP dan penanganan higiene sanitasi di PT Indo Lautan Makmur.

### **1.3 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur adalah :

1. Terlatih mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan pada bidang proses produksi khususnya pada produk otak – otak premium.
2. Membina kerjasama yang baik antara pihak instansi dengan pihak perusahaan.
3. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

### **1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

#### **1.4.1 Waktu**

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober – 30 November 2020 dengan jumlah waktu 384 jam.

#### **1.4.2 Tempat**

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Jl. Sawocangkring No 02, Sawo, Sawocangkring Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur 61261 yang bergerak dibidang produksi *frozen food*.

### **1.5 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur sebagai berikut :

#### 1.5.1 Praktek Lapang

Melaksanakan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktikkan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

#### 1.5.2 Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan keseharian dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya selain panca indra lainnya seperti telinga, penciuman, mulut dan kulit. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

#### 1.5.3 Wawancara

Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi serta kegiatan yang tidak dapat diikuti secara langsung di PT. Indo Lautan Makmur.

#### 1.5.4 Penggunaan Dokumen

Dokumen yang digunakan yaitu berupa laporan dan dokumen lain yang ada hubungannya dengan kajian teknis maupun manajerial dari PT. Indo Lautan Makmur yang dijadikan sebagai lokasi Praktek Kerja Lapang.

#### 1.5.5 Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari literatur, buku dan telah pustaka lain yang berhubungan dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan. Selain itu, studi pustaka juga diperoleh dari perpustakaan dan di PT. Indo Lautan Makmur tempat Praktek Kerja Lapang dilaksanakan.