

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi laut yang luas dan berbagai macam ekosistem pesisir dan laut salah satunya yaitu sumberdaya perikanan. Ikan termasuk bahan pangan yang menjadi sumber protein dan mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh manusia. Namun ikan juga termasuk bahan pangan yang mudah busuk sehingga perlu dilakukan penanganan yang baik dan tepat. Salah satu dari produk olahan ikan tersebut adalah bakso ikan.

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang dihaluskan, dicampur tepung terigu dan dibentuk bulat-bulat dan dimasak dalam air panas dulu untuk dikonsumsi (Hermanianto, Y. 2002). Pada umumnya bakso dibuat dari daging sapi, daging ayam tetapi akhir-akhir ini banyak dijumpai bakso dibuat dari daging ikan. Bakso ikan hampir sama dengan bakso sapi dan bakso ayam, yang membedakan hanya bahan baku pembuatan bakso yaitu terbuat dari ikan. Bakso ikan merupakan produk olahan pangan dengan menggunakan campuran daging ikan atau surimi minimal 40%, lalu dicampur tepung dan bumbu-bumbu lainnya yang diperlukan dan mengalami proses pembentukan dan pemasakan (SNI, 2014). Pembentukan adonan menjadi bola-bola bakso dapat dilakukan dengan mesin pencetak bola bakso atau dengan manual menggunakan tangan.

PT. Indo Lautan Makmur adalah salah satu industri pangan yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar dari hasil perikanan. Produk yang dihasilkan oleh PT Indo Lautan Makmur antara lain yaitu produk scallop, bakso ikan isi ayam, bakso aneka, bakso bintang, nugget, bakso bandeng, bakso ikan isi keju, dan lainnya. Pemasaran produk dari PT Indo Lautan Makmur dilakukan di beberapa wilayah Indonesia dan diekspor ke beberapa Negara seperti Taiwan dan Hongkong. PT Indo Lautan Makmur menggunakan teknologi yang pengolahan produk yang modern dan menghasilkan produk pangan yang bermutu tinggi serta harga terjangkau oleh masyarakat. Untuk mendapatkan produk kualitas yang baik, PT Indo Lautan Makmur melakukan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam memproduksi produk produknya.

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah syarat dasar yang berkaitan dengan persyaratan dasar suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu penanganan pangan (Ananta, 2008). GMP secara luas berfokus dan berakibat pada banyak aspek baik aspek produksi maupun proses operasi dari personalnya sendiri. Yang diutamakan GMP adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi hingga informasi produk ke konsumen produk aman dikonsumsi atau digunakan oleh konsumen. Termasuk dalam pengambilan GMP adalah faktor fisik (bangunan, mesin, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik, dll), faktor higienitas dari pekerja dan faktor kontrol operasi termasuk pelatihan dan evaluasi GMP.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman baru terkait kondisi yang sebenarnya dalam industri.
2. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri, terampil dan berpikir kritis terhadap lingkungan kerja.
3. Mengetahui produk-produk yang ada di PT Indo Lautan Makmur.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa pada proses produksi di PT Indo Lautan Makmur.
2. Mengetahui dan memahami proses produksi bakso ikan isi keju di PT Indo Lautan Makmur.
3. Mengetahui dan memahami penerapan GMP pada bakso ikan isi keju di PT Indo Lautan Makmur.

1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat dengan adanya kegiatan magang sebagai berikut :

1. Menambah keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
2. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Indo Lautan Makmur

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. Kec. Wonoayu, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur yang bergerak di bidang pengolahan pangan.

1.3.2 Waktu

Kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus s/d 30 November 2022. Kegiatan PKL dilakukan setiap hari senin sampai sabtu di jam yang berbeda, untuk melihat jadwal PKL terdapat 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 Praktek Kerja Lapang yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

1. Wawancara atau interview secara langsung dengan karyawan-karyawan PT. Indo Lautan Makmur di berbagai bagian.
2. Observasi keseluruhan industri dengan memperoleh data dengan melihat, mengamati, dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan PT. Indo Lautan Makmur
3. Penggunaan dokumen yang berupa laporan dan dokumen lain dari PT. Indo Lautan Makmur
4. Studi Pustaka yang diperoleh dari literatur, buku, dan telaah pustaka lain yang berkaitan dengan GMP proses produksi bakso ikan isi keju.