

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara yang memiliki sumber daya alam yang sangat melimpah dengan salah satu sebagian besar wilayahnya terdiri dari perairan yaitu berupa lautan yang memiliki luas mencapai 3,25 juta km². Adanya lautan yang sangat luas itu tentunya menghasilkan hasil laut yang sangat melimpah salah satunya di bidang perikanan. Ikan dan hasil perikananannya merupakan salah satu hasil komoditi ekspor yang sangat menguntungkan karena memiliki nilai jual yang tinggi. Tingginya nilai jual disebabkan ikan sangat mudah diterima dan diminati oleh seluruh berbagai lapisan masyarakat. Dari sinilah pemasaran ikan dan hasil perikananannya bisa menjadi sangat luas di Indonesia hingga ke seluruh dunia.

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang sehat dan bergizi sehingga sering dikonsumsi oleh masyarakat untuk pemenuhan gizi tubuh. Hal ini karena menurut Muchtadi dan Sugiono (1992) ikan memiliki komponen kimia yang terdiri dari air (70-80%), protein (18-20%), lemak (1-9%), serta sisanya vitamin dan mineral. Dengan komponen kimia dan faktor lainnya yang dimiliki ikan menjadikan bahan pangan ini rentan mengalami kerusakan (*perishable food*) sehingga perlu dilakukan penanganan agar tidak cepat rusak yaitu dengan penerapan suhu rendah dan pengolahan.

Dengan hasil perikanan yang melimpah namun memiliki resiko kerusakan yang tinggi, hal ini membuat berbagai pihak yang memanfaatkannya agar tidak mubazir. Hasil perikanan banyak dimanfaatkan oleh industri pangan untuk diolah menjadi produk siap konsumsi. Produk perikanan di Indonesia umumnya berupa bentuk olahan dan ikan segar. Pemanfaatan produk olahan ikan sekarang sudah banyak dikembangkan oleh berbagai industri salah satunya PT. Indo Lautan Makmur.

Pemilihan tempat untuk Praktek Kerja Lapang di PT Indo Lautan Makmur didasari oleh keinginan untuk mempelajari dan memperoleh pengetahuan mengenai bagaimana proses pengolahan hasil perikanan dimulai dari persiapan

bahan baku, proses produksi, pencetakan, pemasakan, pengemasan serta pengawasan mutu produk. PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan.

Produk yang ditawarkan oleh PT. Indo Lautan Makmur adalah berbagai produk *value added* dan ekspor surimi. Produk *value added* terdiri dari 2 jenis yaitu produk reguler dan produk premium. Produk reguler terbuat dari bahan baku daging ikan giling, sedangkan produk premium terbuat dari bahan baku surimi. Produk reguler meliputi tempura, tempura bentuk bintang, tempura bentuk panda, nugget sate telur, nugget bentuk es krim, sukoi, dan sosis. Produk premium meliputi kornet ikan, bakso ikan bentuk bintang, bakso ikan bandeng, bakso ikan isi ayam, bakso ikan isi keju, bakso ikan bentuk tahu, bakso ikan stik, bakso ikan aneka, scallop, tempura kotak, dan otak-otak.

Proses pengawetan dan pengolahan ikan yang dilakukan oleh PT. Indo Lautan Makmur seperti penerapan suhu rendah pada bahan baku selama penyimpanan dan diversifikasi produk olahan ditujukan untuk menghindarkan dari adanya kerusakan dengan cara menghambat atau menghentikan penyebab pembusukan dan untuk meningkatkan konsumsi ikan dengan cara menganekaragamkan olahan hasil perikanan. Mengolah daging ikan menjadi bakso ikan merupakan salah satu alternative pemanfaatan yang nilai ekonomisnya bisa menjadi lebih tinggi. Selain itu pengolahan tersebut dapat memperpanjang umur simpan menjadi lebih lama. Agar berbeda dari produk bakso ikan yang sudah ada di pasaran, PT. Indo Lautan Makmur berinovasi dengan menciptakan isian keju di dalamnya bakso ikan sehingga terciptalah produk olahan ikan dengan nama “Bakso Isi Keju”

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah
2. Menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri

3. Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus
4. Memberikan pembekalan bagi mahasiswa dalam rangka menyongsong industri dan persaingan bebas yang semakin maju berkembang.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus praktek kerja lapang di PT Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara berkomentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya
4. Memenuhi persyaratan kelulusan jenjang DIII Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember

1.2.3 Manfaat PKL

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa :
 - a) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya, dan
 - b) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
2. Bagi Politeknik Negeri Jember :
 - a) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
 - b) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.

3. Bagi Perusahaan Industri

- a) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja, dan
- b) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dimulai pada tanggal 05 Oktober 2020 sampai dengan 30 November 2020 di PT Indo Lautan Makmur. PT Indo Lautan Makmur sendiri terletak di Jl. Raya Sawocangkring No. 02, Sawocangkring, Kec. Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur. Jadwal kerja setiap hari Senin sampai Jumat mulai pukul 08.00 WIB sampai pukul 15.00 WIB. Namun jadwal bisa berubah apabila perusahaan tidak sedang memproduksi bahan baku.

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 proses produksi bakso ikan isi keju.