

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mahasiswa perlu adanya pengalaman kerja agar lebih siap untuk beradaptasi dan mampu bersaing di dunia kerja. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember menyediakan mata kuliah kerja praktek yang dilaksanakan dengan cara PKL di suatu instansi atau lembaga terkait selama minimal 2 bulan kerja. Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan /industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Melalui kerja praktek ini, diharapkan mahasiswa mampu menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan secara langsung di lapangan dan lebih meningkatkan keterampilan dan memperoleh pengalaman kerja guna bekal masa depan di dunia kerja.

Sektor perikanan Indonesia pada era globalisasi ini memiliki prospek pengembangan yang sangat potensial. Hal ini dapat dilihat dari industri pangan hasil perikanan yang semakin berkembang dan beragam jenis. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang cukup mudah didapatkan di Indonesia mengingat bahwa potensi laut kita yang sedemikian luas ditambah dengan sumber air tawar yang cukup banyak untuk pengembangan perikanan darat. Protein ikan mempunyai nilai biologis tinggi, sehingga tingkat penerimaan terhadap ikan sangat tinggi. Hal ini karena ikan memberikan rasa yang khas yaitu gurih, warna dagingnya kebanyakan putih, jaringan pengikatnya halus sehingga jika dimakan terasa enak (Hadiwoyoto, 1993).

Ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*) merupakan salah satu jenis ikan demersal dan biasanya terdapat di daerah karang dengan karakteristik khusus berwarna merah muda, memiliki mata besar dan pada sirip perutnya terdapat bintik berwarna kehitaman. Ikan swanggi memiliki potensi besar dalam mendukung pemenuhan kebutuhan pangan. Salah satu bahan pangan perikanan yang saat ini sedang berkembang di Indonesia adalah surimi. Surimi dibuat dari daging ikan yang

telah dipisahkan bagian kepala, jeroan, kulit dan tulangnya, yang kemudian mengalami perlakuan pelumatan dan ditambah beberapa bahan pembantu untuk mendapatkan mutu yang dikehendaki. Surimi merupakan produk antara atau bahan baku untuk pembuatan produk selanjutnya contohnya bakso, sosis dan beberapa produk imitasi seperti telur, udang dan lain-lain. (Koswara, 2009)

Pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia, sekaligus merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat. Salah satu bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan bakso adalah surimi, yang nantinya akan dapat menjadi olahan bakso ikan. Bakso merupakan salah satu produk olahan daging secara tradisional, yang sangat terkenal dan digemari oleh semua lapisan masyarakat, dan bisa diharapkan sebagai sumber pangan yang cukup bergizi. Bahan baku pembuatan bakso dapat berasal dari berbagai daging antara lain sapi, ayam dan ikan. Bahan baku pembuatan bakso ikan pada umumnya terdiri dari bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Bahan baku utama untuk pembuatan bakso ikan adalah daging ikan, sedangkan bahan baku tambahan adalah bahan pengisi yaitu tepung tapioka, garam, bumbu-bumbu, dan es.

Produk makanan beku telah menjadi salah satu pilihan gaya hidup perkotaan, karena lebih praktis, higienis untuk siap diolah dan disajikan. Makanan siap olah menjadi pilihan disebabkan oleh kesibukan yang tinggi, aktivitas kerja cepat dan terbatasnya waktu, semuanya adalah ciri gaya hidup perkotaan. Salah satu perusahaan yang memaparkan solusi praktis makanan siap olah adalah PT Indo Lautan Makmur. PT Indo Lautan Makmur adalah perusahaan produk makanan beku dan olahan perikanan di Sidoarjo Jawa Timur. PT Indo Lautan Makmur terus mengembangkan inovasi-inovasi produk olahan ikan hingga banyak produk yang telah dipasarkan baik dari luar provinsi hingga luar Jawa, maka dari itu tak jarang masyarakat banyak yang mengenal produk dari PT Indo Lautan Makmur. Kegiatan usaha yang dijalankan oleh PT. Indo Lautan Makmur adalah memproduksi produk-produk *value added*. Produk yang dihasilkan terdiri dari dua jenis yaitu produk reguler dan produk premium. Produk reguler terbuat dari bahan baku daging ikan giling seperti tempura, bakso ikan, bintang, nugget, sukoi, tempura bentuk panda,

nugget sate telur, dan sosis, sedangkan produk premium diproduksi dari bahan baku surimi seperti bakso bintang, bakso stik, olahan ikan bentuk tahu, scallop, olahan ikan (kornet), nugget ikan, olahan ikan tempura, nugget ikan stik, bakso ikan bandeng, soki, stik soki, bakso isi keju, bakso isi ayam, otak-otak dan bakso aneka. Berdasarkan latar belakang dan pemaparan produk diatas maka penulis akan memaparkan proses produksi bakso aneka warna di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi olahan bakso ikan aneka warna di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo
2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang didapat dikampus dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak dididapatkan selama di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses produksi olahan ikan bakso aneka warna di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan:

1. Memperoleh bekal tentang sistem, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di industri.
2. Mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai proses produksi olahan ikan.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 5 Oktober – 30 November 2020 bertempat di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo yaitu di Jl. Raya Sawocangkring No 02 Sawo, Sawocangkring Kecamatan Wonoayo Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur 61261. Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Jum'at mulai pukul 08.00 sampai dengan 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja lapang ini diantaranya:

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan, serta survei ke lokasi fasilitas produksi. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang di tempat. Data yang diperoleh antara lain data bahan baku melalui proses pengamatan langsung di lapangan, data-data mengenai asal bahan baku, kriteria bahan baku yang digunakan, data-data proses produksi pengolahan produk dengan pengamatan secara langsung.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan pegawai di perusahaan untuk memperoleh data yang dibutuhkan secara langsung.

3. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan gencar mencari informasi berdasarkan referensi yaitu buku jurnal, teks book, makalah dan lain – lain.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL).