

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan sebagian besar wilayahnya berbentuk perairan. Berdasarkan kondisi wilayah tersebut, Indonesia merupakan negara yang kaya akan potensi kelimpahan sumber daya perikanan. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan, total volume produksi perikanan di triwulan IV-2022 adalah sebesar 6,41 juta ton dengan produksi perikanan tangkap sebanyak 2,02 juta ton dan perikanan budidaya sebanyak 4,39 juta ton. Ikan merupakan produk hasil laut yang sering dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat. Perlu dilakukan pengembangan dalam pengolahan ikan agar dapat lebih diterima seluruh kalangan.

Pengembangan olahan ikan yang merupakan bentuk inovasi baru yang nantinya akan berdampak pada kemajuan sektor perikanan. Tidak hanya itu, pengembangan olahan ikan akan meningkatkan nilai jual dari ikan tersebut serta meningkatkan kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi ikan ataupun produk hasil olahan berbahan ikan. Salah satu produk olahan ikan setengah jadi yang berpotensi menjadi produk bernilai ekonomis tinggi yaitu surimi. Surimi merupakan produk olahan setengah jadi dari lumatan daging ikan yang melalui proses pemisahan duri, tulang serta kotoran, pencucian berulang kali, pengepresan, pencampuran dengan bahan tambahan dan pembekuan (Putranti et al., 2020). Salah satu bentuk produk hasil turunan dari surimi yaitu olahan ikan *scallop*. *Scallop* produk olahan turunan dari surimi dengan tambahan tepung, sayuran, dan bahan tambahan lain untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi pada *scallop*.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi makanan beku berbahan baku ikan. Terdapat tiga jenis produk yang dihasilkan, yaitu produk premium, produk *middle* dan produk regular. PT. Indo Lautan Makmur memasarkan produknya hampir di seluruh wilayah Indonesia. Oleh karena itu, PT. Indo Lautan Makmur perlu menjaga kualitas produk agar terus mampu bersaing di pasaran.

Upaya yang perlu dilakukan dalam rangka menjaga kualitas produk yaitu dengan dilakukan pengendalian kualitas (*Quality Control*) selama proses produksi berlangsung. Pengendalian kualitas ini dilakukan pada saat sebelum proses produksi hingga produksi menghasilkan produk jadi. Pengendalian kualitas dapat berdampak pada pengurangan kerugian biaya produk yang gagal dan jumlah produk cacat. Produk cacat merupakan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar atau spesifikasi produk yang sudah ditetapkan oleh perusahaan. Produk cacat dapat terjadi karena faktor permasalahan selama proses produksi terkait bahan baku, kinerja karyawan, kinerja mesin dan lain sebagainya.

Salah satu produk yang dihasilkan PT. Indo Lautan Makmur yaitu olahan ikan *scallop*. *Scallop* yang dihasilkan harus memenuhi standar mutu sehingga menghasilkan produk yang baik. Namun, dalam menghasilkan produk yang baik tidak lepas dari adanya produk yang cacat dikarenakan proses produksi sehingga perlu dilakukan pengendalian kualitas untuk menekan jumlah produk cacat. Pada laporan ini akan dilakukan analisa pengendalian kualitas menggunakan metode *statistical quality control*. Alat ini digunakan untuk membantu mengetahui produk *scallop* yang dihasilkan masih dalam batas kontrol atau tidak selama proses produksi.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1. Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan dan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa di bidang industri pangan sebagai bekal saat bekerja.
2. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan untuk mendapatkan gelar sarjana terapan (S.Tr).
3. Melatih mahasiswa untuk berinteraksi secara professional di dunia kerja yang sebenarnya.

### 1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami penerapan pengendalian kualitas pada produksi *scallop* di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Mengetahui penyebab kerusakan produk *scallop* berdasarkan jenis kerusakannya.
3. Memberikan saran pada penerapan pengendalian kualitas pada produksi *scallop* di PT. Indo Lautan Makmur.

### 1.2.3. Manfaat Magang

Pada pelaksanaan kegiatan magang diharapkan memperoleh manfaat sebagai berikut:

- a. Untuk Mahasiswa
  1. Mendapatkan ilmu mengenai proses produksi *scallop* di PT. Indo Lautan Makmur dengan skala industri.
  2. Mendapatkan pengalaman bekerja sehingga dapat digunakan sebagai bekal ketika terjun langsung di dunia kerja.
- b. Untuk Politeknik Negeri Jember
  1. Mendapatkan informasi perkembangan iptek yang saat ini diterapkan di industri untuk meningkatkan kualitas pembelajaran di kampus.
  2. Meningkatkan hubungan kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan PT. Indo Lautan Makmur.
- c. Untuk Perusahaan
  1. Mendapatkan opsi penyelesaian dari masalah yang ada di perusahaan.

## 1.3. Lokasi dan Waktu

### 1.3.1. Lokasi

Kegiatan magang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur yang beralamat di Jalan Raya Sawocangkring No. 02, Sawo Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

### 1.3.2. Waktu

Kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dilaksanakan mulai 17 Juli 2023 hingga 30 November 2023. Kegiatan magang berlangsung hari Senin hingga Jumat. Adapun jadwal kegiatan magang dijelaskan pada Tabel 1.1 di bawah ini.

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT. Indo Lautan Makmur

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin-Kamis	08.00-16.00	12.00-13.00
Jumat	08.00-16.00	10.30-13.00

### 1.4. Metode Pelaksanaan

Metode untuk pengumpulan data yang digunakan selama pelaksanaan kegiatan magang adalah sebagai berikut.

#### 1. Observasi

Observasi merupakan metode yang dilakukan dengan cara pengamatan, penglihatan dan langsung mengikuti proses produksi yang ada di industri.

#### 2. Wawancara

Wawancara merupakan metode yang dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui proses tanya jawab dengan pembimbing lapang, quality control, dan para pekerja di PT. Indo Lautan Makmur.

#### 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode yang dilakukan dengan pengumpulan data-data secara fisik yakni berupa formulir, foto, dan video yang berkaitan dengan perusahaan.

## 5. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan metode pengumpulan data melalui beberapa Pustaka seperti buku, website resmi atau literatur lain yang selanjutnya akan dilakukan analisa dan perbandingan dengan data yang kita peroleh.