

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan yang terbesar di dunia. Indonesia mempunyai 17.499 pulau, dengan luas total wilayah sekitar 7,81 juta km². Dari total tersebut, 3,25 juta km² terdiri dari lautan dan 2,55 juta km² merupakan Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE). Sekitar 2,01 juta km² berupa daratan. Dengan luasnya wilayah laut yang ada, Indonesia memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar (Pratama, 2020). Wilayah laut negara kepulauan Indonesia dapat menunjang pembangunan nasional. Hasil perikanan menjadi salah satu hasil laut yang mengalami peningkatan setiap tahunnya (Putranti et al., 2020). Menurut Data BPS (2023), hasil produksi perikanan tangkap laut di Jawa Timur mencapai 534.401 ton pada tahun 2021.

Ikan adalah salah satu komoditas pangan yang mempunyai kandungan gizi yang cukup beragam seperti protein, vitamin dan asam lemak tak jenuh. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*). Penyebab ikan mudah rusak adalah karena ikan memiliki kandungan air dan protein tinggi, sehingga diperlukan adanya penanganan yang tepat dan dalam waktu yang cukup cepat agar dapat mempertahankan mutu dari ikan tersebut. Ikan segar perlu diperhatikan penanganannya mulai dari proses penangkapan hingga sampai pada pelelangan. Kondisi suhu rendah penting diperhatikan, agar ikan tidak mengalami kemunduran mutu. Kemunduran mutu tersebut dapat disebabkan oleh faktor internal maupun eksternal. Faktor internal ini meliputi aktivitas enzim, aktivitas mikroorganisme dan aktivitas kimia yang berasal dari dalam tubuh ikan. Sedangkan faktor eksternal meliputi lingkungan dan perilaku manusia. Kualitas dan mutu ikan merupakan faktor yang cukup penting dalam penentuan harga jual. Ikan yang memiliki kualitas tinggi akan memiliki nilai jual yang cukup tinggi juga, namun sebaliknya ikan yang memiliki kualitas rendah juga memiliki nilai jual yang rendah (Putri et al., 2023). Salah satu cara yang dapat mempertahankan mutu dan nilai jual ikan adalah dengan adanya diversifikasi pengolahan. Diversifikasi pada industri pengolahan perikanan dapat meningkatkan nilai tambah, menekan kerusakan,

menyediakan lapangan kerja serta meningkatkan meningkatkan ekonomi masyarakat (Wodi & Cahyono, 2022). Salah satu contoh produk diversifikasi pangan yaitu surimi.

PT.Indo Lautan Makmur adalah salah satu industri pengolahan ikan yang bergerak pada bidang pengolahan surimi. Proses produksi surimi di PT.Indo Lautan Makmur dilakukan menggunakan peralatan *modern* berupa mesin. Surimi yang telah diproduksi selanjutnya diproses lebih lanjut menjadi produk *frozen food* seperti bakso ikan, *scallop*, kue ikan odeng, dan lain-lain. Proses produksi surimi di PT.Indo Lautan Makmur dilakukan secara kontinue dengan total produksi mencapai 11 ton setiap harinya. Oleh sebab itu PT.Indo Lautan makmur sudah sewajarnya menjadi pilihan dalam pelaksanaan kegiatan magang sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang program pendidikan tinggi tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

1. Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Menambah ilmu, wawasan, pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman mahasiswa di dunia industri.
3. Membandingkan teori dan praktik yang telah diperoleh di kampus dengan tempat Magang.
4. Melatih mahasiswa untuk beradaptasi dan bekerja secara mandiri di PT. Indo Lautan Makmur.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Magang ini yaitu untuk menerapkan teori dan praktik yang telah didapatkan selama perkuliahan, memperoleh pengalaman bekerja, serta mempelajari proses produksi produk surimi beku yang diproduksi secara modern menggunakan mesin di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo,

Jawatimur.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mahasiswa dapat terlatih dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan sesuai dengan keterampilan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan dalam memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya meningkat.
3. Membentuk jiwa mahasiswa yang berkarakter, bertanggung jawab, mandiri dan bekerja keras.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Lokasi Magang

Kegiatan magang dilaksanakan mulai pada 4 September 2023 sampai 31 Desember 2023. Pelaksanaan kegiatan magang ini dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur yang berada di Jl. Raya Sawocangkring No. 02, Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61261.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal kegiatan magang dilakukan setiap hari Senin sampai Jum'at pada pukul 08.00-16.00 WIB. Waktu pelaksanaan kegiatan magang menyesuaikan jam kerja dengan rincian sebagai berikut:

- a. Jam Kerja :
Senin sampai jum'at : Pukul 08.00 sampai 16.00 WIB.
- b. Istirahat :
Senin sampai kamis : Pukul 12.00 sampai 13.00 WIB.
Jum'at : Pukul 11.15 sampai 13.00 WIB.
- c. Libur:
Sabtu, Minggu, dan Tanggal merah.

1.4 Metode Pelaksanaan

a. Pengenalan dan Observasi Lokasi Magang

Kegiatan pengenalan dan observasi dilakukan dengan cara pengamatan lokasi

dan kegiatan di PT.Indo Lautan Makmur secara langsung dengan maksud untuk mendapatkan data yang diperlukan dan berhubungan dengan proses selama kegiatan magang.

b. Kerja Nyata

Kerja nyata dilakukan dengan cara terlibat langsung dalam kegiatan produksi dan laboratorium dengan bimbingan dari pembimbing lapang, *quality control*, dan karyawan PT.Indo Lautan Makmur.

c. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan cara berkomunikasi secara langsung dengan pembimbing lapang, *quality control*, *supervisor*, karyawan, *staff*, serta pihak - pihak yang bersangkutan di PT.Indo Lautan Makmur.

d. Dokumentasi

Mengumpulkan data dan mempelajari dokumen yang berhubungan dengan kegiatan perusahaan.

e. *Study Literature*

Mencari referensi melalui buku dan media internet yang berhubungan dengan data yang akan diambil dan membandingkan data tersebut dengan data yang diperoleh dari perusahaan.