

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan maritim. Indonesia adalah negara yang kaya akan pulau – pulau dan sumber daya kelautan, dengan kata lain Indonesia merupakan negara penghasil perikanan laut yang cukup melimpah. Menurut data Statistika Kementrian Kelautan dan Perikanan (2021) total produksi perikanan di Jawa Timur adalah sekitar 1.825.181,81 ton. Ikan merupakan produk laut yang paling banyak dikonsumsi, oleh karena itu ikan perlu dikembangkan sebagai sumber protein alternatif (Tania, 2022). Daging ikan dapat diolah berbagai macam olahan, salah satu contoh olahan tersebut adalah olahan ikan bentuk *scallop*. Olahan ikan bentuk *scallop* merupakan produk inovasi dari surimi yang dibentuk seperti *scallop* menggunakan bahan tambahan seperti tepung, sayur-sayuran, dan bahan lainnya yang akan menambahkan cita rasa enak dan memiliki kandungan gizi pada produk *scallop* (Tania, 2022).

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan industri pangan yang menghasilkan olahan perikanan berupa produk *frozen food*. Produk yang dihasilkan PT. Indo Lautan Makmur terdiri dari produk premium dan produk regular. PT. Indo Lautan Makmur memasarkan produknya di Jawa maupun di luar Jawa. Maka dari itu, PT. Indo Lautan Makmur sangat menjaga dan menjamin mutu produknya agar konsumen merasa aman dan percaya akan kualitas produknya. Banyaknya permintaan produk terutama pada produk *scallop*, membuat perusahaan semakin memperhatikan cara pengolahannya supaya tidak mengalami kerusakan dan pembusukan pada saat mendistribusikan pemenuhan permintaan ke konsumen. Salah satu cara pengolahan yang dapat dilakukan untuk tetap menjaga kualitas agar tidak rusak dan mengalami pembusukan serta menjaga mutu adalah dengan menggunakan metode pembekuan (Zulfikar, 2016 dalam Husnah *et al.* 2021).

Pembekuan dapat mempertahankan rasa, menjaga kualitas, dan nilai gizi bahan pangan yang lebih baik dari metode lainnya karena pengawetan dengan suhu rendah dapat menghambat aktivitas mikroba agar tidak mengalami pembusukan, mencegah terjadinya reaksi-reaksi kimia, dan aktivitas enzim yang dapat merusak kandungan gizi bahan pangan (Zulfikar, 2016 dalam Husnah *et al.* 2021). Terdapat banyak metode pembekuan yang dapat dilakukan, salah satunya yaitu metode *Individual Quick Freezing* (IQF). Pembekuan dengan mesin IQF bertujuan agar setiap *scallop* menjadi beku tanpa menempel satu sama lain (Hariadi, 1994 dalam Husnah *et al.* 2021). Proses pembekuan dengan metode IQF ini biasanya berjalan dengan cara terus menerus (*continous*) dan tidak terpotong-potong (Husnah *et al.* 2021). Pembekuan cepat akan menyebabkan kristal es yang terbentuk kecil-kecil dan menjadikan tekstur bahan akan terjaga. Prinsip pembekuan metode IQF adalah penghembusan udara dingin dan membekukan tanpa menempel satu sama lainnya (Ilyas, 1993 dalam Husnah *et al.* 2021).

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum

Adapun tujuan umum diadakannya magang di PT. Indo Lautan Makmur antara lain:

1. Mengetahui sistem kerja dan keadaan umum di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan di PT. Indo Lautan Makmur.
3. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.2.3 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus diadakannya magang di PT. Indo Lautan Makmur antara lain:

1. Mahasiswa mengetahui dan memahami proses pengolahan produk *scallop* di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Mahasiswa mengetahui dan memahami proses pembekuan *scallop* dengan metode IQF di PT. Indo Lautan Makmur.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang didapat selama perkuliahan.
2. Mahasiswa dapat mempelajari secara langsung proses produksi dan pembekuan *scallop* menggunakan metode IQF.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Tempat Magang

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur yang berlokasi di Jl. Raya Sawocangkring No.02, Sawo, Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61261. PT. Indo Lautan Makmur mempunyai luas lahan sebesar 16.000 m² serta luas bangunan yaitu sebesar 9.339,5 m².

1.3.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur dilakukan mulai tanggal 04 September dan berakhir pada tanggal 31 Desember 2023, dengan jadwal kerja dimulai hari Senin sampai Jum'at pukul 08.00 WIB sampai 16.00 WIB.

1.3.3 Jadwal Kerja Magang

Jadwal kerja magang dimulai pada hari Senin sampai Jum'at pukul 08.00 WIB sampai 16.00 WIB. Untuk jam istirahat pada hari Senin sampai Kamis adalah pukul 12.00 WIB sampai 13.00 WIB, sedangkan pada hari Jum'at pukul 11.15 WIB sampai 13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan pada kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur yaitu sebagai berikut :

a) Pengenalan Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang ini diawali dengan pengenalan lokasi magang oleh pembimbing lapang kepada mahasiswa magang.

b) Observasi

Kegiatan observasi ini dilaksanakan dengan cara melihat langsung kegiatan yang terdapat di PT. Indo Lautan Makmur.

c) Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab dengan pihak - pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, *quality control*, *supervisor*, dan *staff* yang bekerja di PT. Indo Lautan Makmur.

d) Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi ini dilaksanakan dengan cara mengumpulkan data dan mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan serta kegiatan perusahaan.

e) Studi Literatur

Kegiatan studi literatur ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data melalui buku dan media internet yang menyangkut dengan data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.