

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sekitar 17.500 pulau, bergaris pantai sepanjang 81.000 km. Sekitar 61% luas wilayah Indonesia adalah laut dan perairan, hal ini dikonfirmasi dari data KKP, luas wilayah daratan sebesar 1,91 juta km² sedangkan luas wilayah perairan mencapai 6,32 juta km². Kekayaan alam yang terkandung di dalamnya terutama pada sumber daya perikanan laut yang cukup besar, baik dari segi kuantitas serta keragamannya. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2022) total produksi perikanan Indonesia sekitar 24,85 juta ton dengan hasil tangkap ikan 7,99 juta ton dan perikanan budidaya 16,87 juta ton. Ikan merupakan produk hasil laut yang paling banyak dikonsumsi memiliki sumber protein yang tinggi, oleh karena itu ikan perlu dikembangkan menjadi olahan untuk menambah umur simpan.

Dalam proses pengolahan ikan dapat menciptakan inovasi baru yang nantinya akan mendapatkan nilai jual yang tinggi dari ikan itu sendiri. Daging ikan dapat diolah berbagai macam olahan, salah satu contohnya yaitu olahan ikan bentuk *scallop*. Olahan ikan bentuk *scallop* merupakan produk inovasi dari olahan surimi yang dibentuk seperti *scallop* dengan tambahan tepung, sayur-sayuran, dan bahan lainnya yang akan menambahkan cita rasa enak dan memiliki kandungan gizi pada produk *scallop*.

PT. Indo Lautan Makmur adalah perusahaan produk *frozen food* dari olahan ikan. Produk yang dihasilkan oleh PT. Indo Lautan Makmur ada dua jenis yaitu produk premium dan produk regular. Produk *frozen food* PT. Indo Lautan Makmur dipasarkan di dalam Jawa maupun di luar Jawa, untuk itu PT. Indo Lautan Makmur sangat menjaga dan menjamin mutu produknya agar konsumen merasa aman dan percaya akan kualitas produknya. Perusahaan industri dibidang pengolahan hasil perikanan khususnya *Frozen food* saat ini dituntut untuk menerapkan sistem sanitasi dan *hygiene* pada proses suatu produk.

Higiene dan sanitasi merupakan dua hal yang berbeda meskipun keduanya memiliki tujuan yang sama, yaitu menjaga kesehatan dan kebersihan. *Hygiene* lebih berfokus pada kebersihan diri sendiri, sedangkan sanitasi lebih berfokus pada kebersihan lingkungan. Penerapan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi makanan sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan penyebaran penyakit. Penerapan sanitasi dan *hygiene* di PT. Indo Lautan Makmur meliputi sanitasi dan *hygiene* bahan baku, sanitasi dan *hygiene* mesin dan peralatan, sanitasi ruang produksi, sanitasi dan *hygiene* keamanan air, sanitasi dan *hygiene* pekerja, serta sanitasi dan *hygiene* produk akhir.

Keduanya memiliki peran yang sama pentingnya dalam menjaga kesehatan, sehingga penting untuk memerhatikan kedua hal tersebut. Terlepas dari perbedaan tersebut, *hygiene* dan sanitasi sama-sama penting untuk dilakukan. Keduanya menjadi langkah awal dalam mencegah penyebaran penyakit dan menjaga kesehatan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang ini, saya memilih objek pembahasan mengenai Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada Proses Produksi *Scallop* di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan/instansi. Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan saat menjumpai dilapangan dengan yang diperoleh di bangku. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan ketrampilan tertentu yang tidak diperoleh dikampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan PKL di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo, sebagai berikut :

1. Mampu menjelaskan proses produksi *scallop* di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
2. Mampu menjelaskan dan melaksanakan kegiatan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi *scallop* di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan alternatif solusi proses produksi *scallop* di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi mahasiswa
Dapat meningkatkan pengetahuan dan informasi serta keterampilan sehingga dapat menjadi bekal dalam dunia kerja di kemudian hari.
2. Manfaat bagi Politeknik
Dapat meningkatkan kerjasama dengan PT. Indo Lautan Makmur serta memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing-masing bidang.
3. Manfaat bagi Perusahaan
Memberikan pendapat atau masukan yang baik dan positif kepada perusahaan agar kedepannya perusahaan tersebut menjadi lebih baik lagi.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur yang berlokasi di Jl. Raya Sawocangkring No.02, Sawocangkring, Kec Wonoayu, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur 61261. Waktu pelaksanaan magang disesuaikan dengan jam kerja dan rincian sebagai berikut :

1. Jam Kerja
 - a. Senin sampai Jumat : Pukul 08.00 sampai 16.00 WIB.
2. Istirahat :
 - a. Senin sampai Kamis : Pukul 12.00 sampai 13.00 WIB.

3. Libur :
 - a. Sabtu, Minggu, dan Tanggal Merah

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo, sebagai berikut :

1. Pengenalan Lokasi

Pelaksanaan kegiatan magang diawali dengan pengenalan lokasi oleh pembimbing lapang. Pembimbing lapang mengenalkan lokasi magang yang akan dilaksanakan dengan tujuan agar mahasiswa dapat mengetahui tata letak perusahaan dan mengikuti aturan yang ada serta pembagian kegiatan kepada masing-masing mahasiswa.

2. Pelaksanaan Kegiatan magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan tugas yang telah diberikan oleh pembimbing lapang. Pembagian pada proses produksi yang meliputi, pengadonan bahan baku, proses pembuatan, dan pengemasan produk.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan kepada pembimbing lapang dan tenaga kerja guna mengumpulkan informasi tentang sanitasi dan *hygiene* pada proses pengolahan *scallop* dan produk premium di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilaksanakan selama kegiatan magang. Dalam penyusunan laporan pembimbing lapang juga memeriksa serta mengoreksi ulang laporan yang telah selesai dibuat oleh mahasiswa sebelum diserahkan kepada dosen pembimbing lapang maupun kampus.

5. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilaksanakan setelah penyusunan laporan yang diajukan sudah disetujui oleh perusahaan. Tahap evaluasi dilakukan dengan melakukan pemaparan atau penjelasan secara langsung mengenai desain yang sudah

dikerjakan kepada perusahaan kemudian dilakukan masukan dan juga *feedback* oleh pihak dosen pembimbing lapangan. Tahap evaluasi ini dilakukan agar terdapat komunikasi dua arah mengenai hasil perancangan sehingga hasil yang didapatkan memiliki kualitas dan fungsional yang maksimal.