

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik merupakan salah satu lembaga pendidikan vokasi yang mampu membentuk sumber daya manusia yang terampil, cerdas dan inovatif. Lulusan pendidikan politeknik adalah lulusan diploma VI (Sarjana Sains Terapan) setara dengan lulusan perguruan tinggi (Setara 1). Oleh karena itu Politeknik Negeri Jember Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi Manajemen Agroindustri mewajibkan mahasiswanya mengikuti program Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama 540 jam setara dengan 4 bulan pada suatu pabrik industri pengolahan hasil perikanan. Penempatan mahasiswa pada pabrik industri perikanan tersebut dimaksudkan bukan hanya sebagai persyaratan dalam menyelesaikan program pendidikan. Akan tetapi untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan dan wawasan berpikir mahasiswa serta mahasiswa siap terjun dalam dunia perindustrian dan mahasiswa dapat mengidentifikasi permasalahan yang terdapat dalam suatu pekerjaan. Salah satu tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang ditempati mahasiswa Politeknik Negeri Jember yaitu di PT Indo Lautan Makmur Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo Provinsi Jawa Timur.

PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah pabrik industri yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Pabrik tersebut memproduksi berbagai macam produk *frozen food* seperti surimi beku, tempura, sosis, bakso ikan, nugget ikan, bintang, otak-otak, bakso ikan tuna, stik kentang dan sebagainya.

Proses produksi merupakan kegiatan yang mengkombinasikan faktor-faktor produksi (*man, money, material, method*) yang ada untuk menghasilkan suatu produk, baik berupa barang atau jasa yang dapat diambil manfaatnya oleh konsumen, sehingga menghasilkan nilai tambah yang lebih besar. Untuk kelancaran proses produksi dibutuhkan komponen-komponen manajemen produksi yang optimal. Komponen-komponen tersebut agar dapat berjalan dengan baik perlu *Planning, Organizing, actuating* dan *controlling*.

Manajemen produksi merupakan proses manajemen yang diterapkan dalam kegiatan produksi dalam perusahaan. Dengan diterapkannya proses manajemen dalam bidang produksi di dalam perusahaan, maka kegiatan produksi dalam perusahaan akan selalu berjalan sesuai dengan perencanaan dan diharapkan pelaksanaan kegiatan produksi dapat membuahkan hasil yang sebaik-baiknya dengan kualitas mutu yang baik dan dapat mendukung kegiatan pemasaran dari perusahaan yang bersangkutan.

Surimi merupakan protein-protein miofibrilar yang telah distabilkan dan diperoleh dari daging ikan yang telah dipisahkan tulangnya., dicuci dengan air bersih lalu dicampur dengan senyawa yang melindungi sel atau jaringan (*cryoprotectant*) jika dikehendaki untuk disimpan dalam keadaan beku. Surimi memiliki potensi sebagai salah satu sumber protein bagi asupan gizi manusia. Surimi dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pangan yang dapat dikonsumsi selain protein hewani teresterial dan protein nabati bukan hanya karena kandungan protein surimi yang tinggi, tetapi juga dapat digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai produk olahan perikanan terutama yang mengutamakan dan memerlukan karakteristik pembentukan gel protein yang elastis seperti bakso, sosis, nugget, kaki naga, crab analog, scallop analog, otak-otak, kamabak, dan jenis fish cake lainnya.

Berdasarkan latar belakang laporan PKL ini, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul Laporan PKL, yaitu “Manajemen Produksi Surimi Beku (*Frozen Kintokidai*) pada PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

- a. Meningkatkan keterampilan mahasiswa sesuai dengan bidang yang ditekuni di lapangan.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam dunia kerja pada umumnya dan kegiatan perusahaan pada khususnya.
- c. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam menghadapi adanya perbedaan teori yang diperoleh saat perkuliahan dengan kondisi di perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

- a. Mampu menjelaskan manajemen produksi Surimi beku (*Frozen Kintokidai*) di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- b. Mengidentifikasi permasalahan yang mungkin timbul pada saat proses produksi surimi beku (*Frozen Kintokidai*) di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo

1.2.3 Manfaat PKL

Adapun manfaat yang diharapkan diperoleh pada kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

- a. Mahasiswa memperoleh wawasan dan pengalaman mengenai dunia kerja dan kegiatan perusahaan mengenai manajemen produksi surimi beku (*Frozen Kintokidai*)
- b. Adanya peningkatan keterampilan mahasiswa mengenai bidang yang ditekuni di lapangan yaitu mengenai manajemen produksi surimi beku (*Frozen Kintokidai*) yang dilakukan.
- c. Mahasiswa mampu untuk berfikir kritis dalam menyikapi adanya perbedaan antara teori yang diperoleh saat perkuliahan dan permasalahan di lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini berlokasi di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, yang beralamat kandi Jl. Raya Sawocangkring No. 02 Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia. Kegiatan PKL ini dimulai tanggal 19 Oktober 2020 sampai 09 Januari 2021. Waktu pelaksanaan PKL disesuaikan dengan jam kerja kantor dengan rincian tabel sebagai berikut:

Tabel 1.1 Jadwal jam kerja di PT. Indo Lautan Makmur

Hari	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin-Kamis	08.00 - 18.00 WIB	12.00 - 13.00 WIB
Jum'at	08.00 - 17.00 WIB	11.00 - 13.00 WIB
Sabtu	08.00 - 16.00 WIB	12.00 - 13.00 WIB
Minggu dan hari Libur Nasional	LIBUR	

Sumber: PT. Indo Lautan Makmur, 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah dengan cara sebagai berikut:

- a. Praktek lapang merupakan metode yang dilaksanakan dengan mengikuti kegiatan perusahaan secara langsung, yaitu kegiatan produksi surimi beku (*Frozen Kintokidai*) sesuai dengan arahan dosen pembimbing lapang.
- b. Studi literatur, merupakan metode yang dilakukan untuk mengumpulkan data, mengambil dan mencatat dokumen dari literature yang terkait pada proses pengolahan Surimi beku (*Frozen Kintokidai*)
- c. Wawancara, merupakan kegiatan Tanya jawab dengan cara diskusi dan menggali informasi mengenai proses produksi surimi beku (*Frozen Kintokidai*) kepada pihak terkait dalam perusahaan.