

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Surimi merupakan salah satu jenis produk perikanan yang telah dikenal di seluruh dunia. Surimi adalah protein miofibril ikan yang telah distabilisasikan dan diproduksi melalui tahap proses secara kontinu yang meliputi penghilangan kepala, penghilangan tulang, pelumatan daging, pencucian, penghilangan air, dan pembekuan. Dapat diartikan sebagai suatu proses pencucian dan penghilangan air pada daging lumat ikan dari protein sarkoplasma, lemak, dan bahan-bahan yang tak diinginkan seperti kulit dan tulang. (Anonim, 2005)

PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo memakai bahan baku Surimi dari ikan Swangi. Ikan Swangi adalah jenis ikan yang hidup diperairan dangkal. Berbentuk bulat memanjang dengan mata yang cukup besar. Terdapat bintik hitam pada bagian sirip pektoral. Ikan swangi kaya akan vitamin, protein, dan mineral juga nilai gizi lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan asam amino dalam ikan lebih lengkap jika dibandingkan dengan makanan lainnya. Oleh sebab itu surimi dijadikan bahan baku dalam pembuatan produk olahan yang ada di PT. Indo Lautan Makmur. Produk yang dihasilkan dari PT. Indo Lautan Makmur beragam antara lain Kernet Ikan, Baso Ikan, Baso Ikan Bandeng, Otak-otak, Bakso Ikan Aneka, Bakso Ikan isi Ayam, Bakso Ikan isi Keju, Olahan Ikan bentuk Tahu, Olahan Ikan bentuk Scallop, Naget Ikan, Baso Ikan Stik, Olahan Ikan Tempura, dan Olahan Ikan Soki.

Praktik kerja lapang di PT. Indo Lautan Makmur yang telah dilaksanakan ini difokuskan pada proses pembuatan olahan ikan kernet ikan yang di produksi di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

### **1.2 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo :

- a. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industry pangan.
- b. Meningkatkan ketrampilan pada bidang industry pangan sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Ahli Madya (A.Md).

- c. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ada antara teori di perkuliahan dan praktik di lapangan.
- d. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai proses pembuatan olahan ikan kornet ikan.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari Praktik Kerja lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo :

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi Olahan ikan yang ada di PT. Indo Lautan Makmur, terutama pada olahan ikan kornet ikan.

#### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo :

- a. Menambah kemampuan mahasiswa dalam proses pembuatan olahan ikan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- b. Memperoleh manfaat dari hubungan kerjasama antar pekerja dan mahasiswa di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- c. Mendapatkan pengalaman bekerja dan pengetahuan mengenai proses olahan ikan yang diproduksi.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

#### 1.3.1 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sawo, Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Lokasi pabrik memiliki luas tanah 16.000 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 9.339,5 m<sup>2</sup>. Lokasi pabrik tersebut dekat dengan pemukiman penduduk sehingga memudahkan dalam ketersediaan sumber daya manusia. Batas lokasi PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

Sebelah Utara : SDN Sawocangkring

Sebelah Timur : Persawahan

Sebelah Barat : Jl. Raya Sawocangkring

Sebelah Selatan : Desa Klagen

Tata letak bangunan pabrik pada bagian depan terdapat pos satpam untuk keamanan 24 jam dan tempat melapor pertama kali bagi tamu, tiga tempat area

parkir untuk karyawan dan staff perusahaan. Kemudian ruang kantor utama yang berada di sebelah timur dan pabrik di sebelah barat.

PKL ini dilaksanakan pada tanggal 05 Oktober 2020 sampai dengan 05 Desember 2020.

### 1.3.2 Jadwal Kerja

---

Hari Senin-Jum'at :

---

1. Pukul 07.00-07.15 : Berkumpul
  2. Pukul 07.15-08.00 : Bersih-bersih
  3. Pukul 08.00-12.00 : Waktu Bekerja
  4. Pukul 12.00-13.00 : Istirahat
  5. Pukul 13.00-15.00 : Waktu bekerja
- 

Sumber: PT. Indo Lautan Makmur,2020

Tabel 1.1 Jadwal kerja

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses pembuatan olahan ikan, kornet ikan dengan arahan dan bimbingan dari pembimbing lapang.

### 1.4.2 Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui Tanya jawab serta diskusi dengan pihak bersangkutan seperti pembimbing lapang, *Quality control*, staf, dan pekerja di PT. Indo Lautan Makmur.

### 1.4.3 Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di PT. Indo lautan Makmur.

### 1.4.4 Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan pengumpulan data-data dengan memotret proses pengolahan yang terjadi seta memahaminya.

### 1.4.5 Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan melalui pengumpulan data-data dari buku yang menyangkut tentang pokok bahasan dan permasalahan yang berhubungan dengan proses pengolahan olahan ikan, kornet ikan.