

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Polije yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. PT Indo Lautan Makmur adalah salah satu perusahaan yang memproduksi beraneka ragam produk pangan beku (*frozen food*) seperti tempura, sosis, bakso ikan, nugget ikan, bintang dan bakso ikan tuna, *scallop* dengan kualitas premium dan harga yang terjangkau dikalangan masyarakat. Agar mampu bersaing dipasaran maka pihak perusahaan harus mampu memaksimalkan proses produksi. Untuk itu, PT. Indo Lautan Makmur juga memproduksi bahan bakunya sendiri yaitu surimi agar stock selalu tersedia untuk dijadikan sebuah produk akhir.

Surimi adalah lumatan daging ikan yang telah mengalami proses penghilangan pada tulang, dan sebagian komponen larut air dan lemak melalui pencucian dengan air. Secara umum surimi adalah bahan makanan dari ikan yang dihaluskan hingga membentuk seperti pasta. Bahan ini biasanya dikemas plastik dan dalam keadaan beku, untuk kemudian dilelehkan dan diolah menjadi makanan

jadi. Surimi merupakan salah satu bentuk produk olahan setengah jadi (*Intermediate Product*) yang memiliki daya guna tinggi dalam pengembangan produk olahan ikan yang dapat diolah menjadi *scallop*, tempura kotak, nugget, otak-otak dan sosis. Produk surimi tersebut telah mengalami proses pemanasan (pengukusan, pemanggangan, perebusan, *deep frying*, atau pengasapan) yang dicampur dengan bumbu atau bahan tertentu. Produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur dilakukan hampir setiap hari, karena memang kebutuhan surimi sangat besar, selain untuk memenuhi kebutuhan industri sendiri juga untuk diekspor ke negara Asia Timur. Surimi merupakan produk olahan hasil perikanan setengah jadi berupa daging ikan lumat beku yang telah mengalami proses pencucian (*leaching*), pengepresan, penambahan bahan tambahan (*cryoprotectant*), dan pengepakan. Surimi dihasilkan dengan cara melakukan pencucian daging ikan secara berulang hingga didapatkan protein larut garam berupa miofibril yang dibekukan. Pencucian daging ikan tersebut bertujuan untuk melarutkan berbagai komponen larut air misalnya protein sarkoplasma, darah, dan enzim. Pengolahan surimi yang baik akan menghasilkan produk dengan tingkat gel strength yang tinggi, biasanya diukur dengan uji lipat untuk menentukan standarnya dengan grade AA, A, B, C dan (Laksono dkk, 2019). Ekspor.

Ekspor merupakan merupakan kegiatan pengiriman atau pemasaran barang dari suatu negara ke negara lain. Kegiatan ekspor hasil perikanan perlu dilakukan penyiapan data atau dokumen yang berbeda pada setiap negara, karena kegiatan ekspor terjadi antara dua negara yang memiliki regulasi dan kebutuhan yang berbeda-beda maupun standart yang digunakan. Kegiatan ekspor memiliki tahapan dan prosedur yang harus di lengkapi dan dijalani. Tujuannya agar memenuhi standar dari Negara mitra yang menjadi tujuan ekspor. Dengan adanya resiko yang besar dalam kegiatan ekspor sehingga dibutuhkan berbagai dokumen sebagai pemeriksaan dan jaminan pada produk yang akan dikirim. Setiap dokumen ekspor harus dilakukan pengiriman ke importir karena dokumen ekspor tersebut digunakan oleh importir digunakan untuk pengambilan untuk pengambilan barang tersebut.

Persyaratan ekspor pada setiap negara juga berbeda - beda dan memiliki beberapa persyaratan yang harus sesuai dengan standart negara importir atau negara yang akan menerima produk. Para eksportir yang melakukan pemasaran produk perikanan internasional mengalami kesulitan karena standar dan aturan yang berbeda yang diberlakukan oleh negara-negara importir pada negara eksportir untuk menjamin bahwa produk tersebut memenuhi persyaratan keamanan pangan. Tahapan persyaratan dalam pemasaran produksi surimi kualitas ekspor dapat mempengaruhi keberlanjutan pengiriman maupun dengan menjamin kewananan dan mutu produk ke negara tujuan. Berdasarkan latar belakang Laporan Magang ini, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul Laporan Magang yaitu “Proses Produksi dan Pemasaran surimi Kualitas Ekspor di PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan umum magang

Adapun tujuan umum yang diadakannya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan dan menerapkan pengetahuan, pemahaman serta kemampuan mahasiswa dari perkuliahan hingga mengaplikasikan di perusahaan PT Indo Lautan Makmur.
2. Melatih mahasiswa untuk berinteraksi secara profesional di dunia kerja.
3. Memperluas wawasan mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengolahan Ikan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo secara umum meliputi sejarah 4 perusahaan, lokasi perusahaan, struktur organisasi, tata letak fasilitas, material, proses produksi, mesin dan peralatan, pengendalian mutu, sanitasi hingga instalasi limbah.

1.2.2. Tujuan khusus magang

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui serta dapat menjelaskan alur proses produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Mengetahui standar mutu pemasaran surimi kualitas ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.

3. Memahami serta menjelaskan persyaratan ekspor dan dokumen yang diterapkan dalam kegiatan pemasaran produksi surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.

1.2.3. Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa:

- a. Mahasiswa dapat mengetahui informasi serangkaian proses produksi aneka ragam produk pangan olahan ikan (*frozen food*) di PT. Indo Lautan Makmur.
- b. Mahasiswa dapat memahami alur proses produksi dan pemasaran surimi kualitas ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.
- c. Mahasiswa memperoleh pengalaman serta menjadi terlatih mengerjakan pekerjaan secara profesional, sekaligus menumbuhkan sikap kerja berkualitas, dan berpikir kritis dalam menyampaikan pendapat terhadap kegiatan yang telah dikerjakan.

1. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember

- a. Politeknik Negeri Jember memperoleh lulusan mahasiswa yang berkompeten dan bekerja secara profesional di dalam masing masing bidang
- b. Politeknik Negeri Jember meningkatkan kerjasama yang lebih intensif dengan PT. Indo Lautan Makmur perihal dengan pengolahan perikanan
- c. Politeknik Negeri jember memenuhi tuntutan dalam peningkatan sumber daya manusia secara profesional dari kementrian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.

2. Manfaat untuk lokasi Magang :

- a. PT. Indo Lautan Makmur memberi kontribusi kepada mahasiswa serta dapat memberikan suatu pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi pengolahan perikanan
- b. PT. Indo Lautan Makmur menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan untuk mahasiswa.

1.3. Lokasi dan Waktu

1.3.1. Waktu Pelaksanaan

Lokasi kegiatan magang bertempat di PT. Indo Lautan Makmur, dengan alamat JL. Raya Sawocangkring No. 02, Desa Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur. Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2023 sampai tanggal 30 November 2023. Waktu pelaksanaan kegiatan magang disesuaikan dengan jam kerja perusahaan, dengan rincian dapat dilihat pada Tabel 1.1 sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT. Indo Lautan Makmur

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin-Kamis	08.00-16.00	12.00-13.00
Jumat	08.00-16.00	10.30-13.00

Sumber : PT. Indo Lautan Makmur

1.3.2. Tempat Pelaksanaan

Lokasi magang yaitu bertempat di PT. Indo Lautan Makmur di Jl. Raya Sawocangkring No. 02 Sawo, Sawocangkring Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur 61262.

1.3.3. Metode Pelaksanaan

Metode kegiatan magang yang dilakukan untuk pengumpulan data dan informasi yaitu :

1. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung dengan cermat yang ada di lapangan.

2. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab dan diskusi dengan berbagai pihak yang terdapat di perusahaan seperti pembimbing lapang, staff dan pekerja di PT. Indo Lautan Makmur.

3. Metode Praktik Lapang

Metode praktik lapang merupakan metode pengumpulan data dengan mengikuti secara langsung kegiatan kerja dari gudang penerimaan bahan baku hingga menjadi produk pada perusahaan.

4. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan untuk mengambil dokumen atau data secara langsung yaitu berupa foto yang ada pada kegiatan perusahaan untuk mendukung informasi informasi tambahan.

5. Metode Studi Literatur

Studi literatur dilakukan melalui pengumpulan data-data dari berbagai sumber menyangkut data sesuai materi yang akan diambil dan dibandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.