

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang mempunyai sumber daya ikan yang melimpah dan beragam jenisnya. Sektor perikanan memiliki peranan strategis dalam pembangunan nasional, selain itu sektor perikanan juga menyerap banyak tenaga kerja mulai dari kegiatan penangkapan, budidaya, pengolahan, dan perdagangan. Ikan merupakan sumber bahan pangan yang bermutu tinggi, terutama karena ikan banyak mengandung protein yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Namun demikian, ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*highly perishable food*). Oleh sebab itu untuk menanggulangi hal tersebut perlu adanya suatu cara pengawetan dan pengolahan yang dapat mempertahankan umur simpan tanpa dapat mengurangi nilai gizi pada ikan. Selain meningkatkan umur simpan, pengolahan ikan juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Salah satu usaha untuk meningkatkan nilai ekonomis pada ikan adalah dengan cara diversifikasi pengolahan hasil perikanan guna memperoleh produk perikanan yang baru sehingga dapat menarik minat masyarakat dalam mengkonsumsi produk.

Surimi adalah salah satu produk olahan hasil perikanan setengah jadi (*intermediate product*). Surimi merupakan olahan daging ikan yang akan berbentuk gel ikan yang dapat digunakan untuk menjadi produk lain seperti otak-otak, bakso, empek-empek dan kripik ikan. Gel ini merupakan produk pasta daging ikan yang telah melalui proses penggilingan dengan proses pencetakan dan pemanasan (Okada, 1992). Surimi di produksi melalui berbagai proses termasuk pemotongan kepala, pengeluaran isi perut, *filleting*, penghilangan tulang dan duri, pencucian berulang-ulang, pengepresan, penambahan bahan tambahan (*food additive*) pengepakan dan pembekuan. Bahan baku surimi pada umumnya dipilih dari jenis ikan laut yang memiliki daging berwarna putih karena dinilai mampu menghasilkan surimi dengan kualitas gel dan warna yang baik (Park, 2014). Spesies ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan surimi di Indonesia berasal dari ikan ekonomis rendah misalnya ikan kurisi, kuniran, swanggi, beloso dan gulamah. (Purwandari *et al.*, 2014).

PT Indo Lautan Makmur adalah salah satu industri pangan yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar dari hasil perikanan. PT Indo Lautan Makmur didirikan pada 18 Juni 2009 yang berlokasi di Sidoarjo. Lokasi PT Indo Lautan Makmur terletak di Jalan raya Sawocangkring, Desa Sawocangkring No.02, Kecamatan Wonoayu, 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. Kebijakan mutu PT Indo Lautan Makmur bertekad hanya memproduksi dan memasarkan produk yang halal, bermutu tinggi, harga jual terjangkau, dan tentunya aman untuk dikonsumsi secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi. Selain mutu produk, PT Indo Lautan Makmur juga memiliki fasilitas pengolahan limbah sehingga limbah yang dihasilkan tidak mengganggu lingkungan dan kenyamanan warga sekitar. Produk yang dihasilkan oleh PT Indo Lautan Makmur antara lain yaitu produk scallop, bakso ikan isi ayam, bakso ikan isi keju, bakso aneka, bakso bintang, nugget, bakso bandeng, bakso ikan isi keju, odeng dan lainnya. Pemasaran produk dari PT Indo Lautan Makmur dilakukan di beberapa wilayah Indonesia dan diekspor ke beberapa Negara seperti Taiwan dan Hongkong. PT Indo Lautan Makmur menggunakan teknologi yang pengolahan produk yang modern dan menghasilkan produk pangan yang bermutu tinggi serta harga terjangkau oleh masyarakat.

Odeng (*fish cake*) merupakan salah satu produk turunan surimi yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bahan hidrokoloid, dan bumbu-bumbu serta melalui beberapa tahapan proses pengolahan. Odeng adalah jenis makanan khas Korea yang biasanya disajikan dalam bentuk lembaran lalu ditusuk dengan tusukan sate dan dimasak dalam air. Cara pematangannya dapat dikukus, direbus ataupun digoreng. Setelah dimasak, odeng memiliki tekstur yang kenyal dan lembut. Jika digoreng, odeng akan memiliki bagian luar yang renyah sementara bagian dalamnya tetap lembut. Odeng biasanya disajikan dalam kaldu panas atau dapat juga disajikan dengan berbagai saus pendamping sesuai selera.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum

1. Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program Pendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman baru terkait kondisi yang sebenarnya dalam industri.
3. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri, terampil dan berpikir kritis terhadap lingkungan kerja.
4. Mengetahui berbagai produk yang dihasilkan di PT Indo Lautan Makmur beserta proses pembuatannya.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta pengalaman mahasiswa pada proses produksi di PT Indo Lautan Makmur.
2. Membandingkan teori dan praktik yang telah diperoleh di kampus dengan di tempat magang.
3. Mengetahui dan memahami proses produksi Odeng (*fishcake*) di PT Indo Lautan Makmur.
4. Mengetahui penjaminan mutu produk Odeng (*fishcake*) di PT Indo Lautan Makmur.

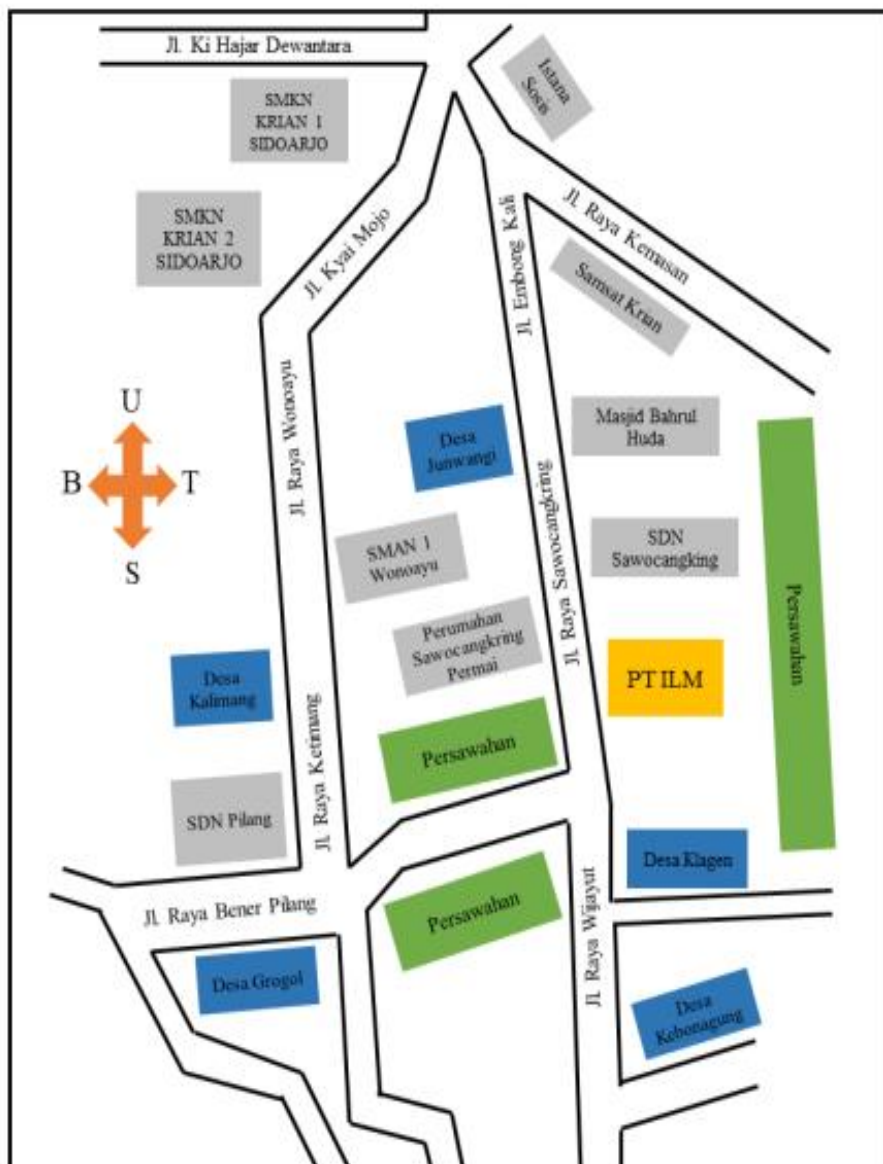
### 1.2.3 Manfaat

1. Menambah pemahaman keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
2. Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan dalam memantapkan keterampilan dan pengetahuan serta memperoleh pengalaman yang akan bermanfaat di dunia kerja nantinya.
3. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan, dan pemecahan masalah di mitra magang.
4. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT Indo Lautan Makmur.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Indo Lautan Makmur yang beralamatkan di Jalan Raya Sawocangkring No. 02, Desa Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur yang bergerak di bidang pengolahan pangan khususnya pada produk hasil perikanan.



**Gambar 2.1** Denah Lokasi PT Indo Lautan Makmur

*Sumber: PT Indo Lautan Makmur, 2024*

### 1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang di PT Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus s/d 30 November 2024. Kegiatan magang dilakukan setiap hari Senin sampai Sabtu, untuk melihat jadwal magang terdapat pada **Tabel 1.1** 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	11.15-13.00
Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00

### 1.4 Metode Pelaksanaan

- a. Wawancara secara langsung dengan karyawan-karyawan PT Indo Lautan Makmur di berbagai bagian.
- b. Observasi keseluruhan industri dengan memperoleh data dengan melihat, mengamati, dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan PT Indo Lautan Makmur.
- c. Kerja nyata dengan ikut terlibat langsung dalam kegiatan produksi dibawah bimbingan pembimbing lapang.
- d. Mengumpulkan data dan mempelajari dokumen yang berkaitan dengan kegiatan perusahaan.
- e. Studi pustaka yang diperoleh dari literatur, buku, dan pustaka lain yang berkaitan dengan proses produksi odeng (*fish cake*).