

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Indonesia memiliki potensi laut yang luas dan beragam ekosistem pesisir dan laut, termasuk sumberdaya perikanan. Ikan adalah sumber protein yang mengandung asam amino esensial penting bagi tubuh manusia. Namun ikan juga merupakan bahan pangan yang mudah rusak, sehingga memerlukan penanganan yang sesuai. Ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kandungan nutrisi dalam ikan meliputi protein, lemak, vitamin, dan mineral. Dengan kandungan gizi yang tinggi membuat umur simpan ikan menjadi pendek. Selain itu, ikan memiliki kadar air yang tinggi sehingga mudah menjadi media pertumbuhan mikroba.

Pengolahan diperlukan untuk memperpanjang umur simpan ikan tersebut sendiri. Pengolahan makanan dilakukan untuk meningkatkan umur simpan dan nilai gizi produk. Ikan bisa dijadikan berbagai produk. Salah satu produk olahan ikan adalah surimi. Surimi merupakan konsentrat protein miofibril ikan yang diproduksi melalui beberapa tahapan proses meliputi pemisahan daging dari kulit dan tulang, pelumatan, pencucian, penambahan garam, penambahan *cryoprotectant*, dan dilanjutkan dengan pembekuan (Balange dan Benjakul 2009; Lanier et al. 2014; Cando et al. 2015). 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 salah satunya yaitu swangi. Ikan swangi (*Priacanthus tayenus*) memiliki potensi besar dalam mendukung pemenuhan kebutuhan pangan. Ikan swangi dikatakan bernilai ekonomis karena merupakan salah satu ikan karang yang berperan dalam struktur trofik.

PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo merupakan sebuah industri yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan dalam bentuk *frozen food*. Produk produk dari PT. Indo Lautan Makmur antara lain otak-otak ikan, aneka bakso ikan, nugget ikan,

scallop, tempura ikan, bintang, sukoi, sosis, kornet, dan lain-lain. Di Indonesia sendiri, masyarakat memerlukan makanan dan bahan pokok untuk hidup dan *frozen food* adalah pilihan yang populer karena bisa disimpan lama dan mudah dimasak. Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada dinegara-negara maju, salah satunya dengan mengkonsumsi produk frozen food (Apriani, 2021). Hal ini selaras dengan hasil survei sosial ekonomi nasional (susenas) yang dilaksanakan oleh BPS pada Maret 2020, tentang jumlah pengeluaran konsumsi penduduk Indonesia dari aspek pemenuhan kebutuhan hidup pangan, sandang, papan, pendidikan dan kesehatan secara periodik didapatkan data sebesar 34,27 persen masyarakat memilih konsumsi makanan dan minuman jadi sebagai pemenuh kebutuhan pangan disusul dengan rokok dan tembakau (12,17 persen), padi-padian (11,07 persen), ikan, udang, cumi, kerang (7,72 persen), dan sayur-sayuran (7,52 persen). Sedangkan kelompok komoditas lainnya sebesar 27,24 persen.

Pengawasan mutu adalah program yang tak terpisahkan dari dunia industri, mencakup proses produksi, pengolahan, dan pemasaran produk. Industri memiliki hubungan yang erat dengan pengawasan mutu karena hanya produk bermutu yang bisa memenuhi kebutuhan pasar, yaitu konsumen. Seperti proses produksi, pengawasan mutu didasarkan pada ilmu pengetahuan dan teknologi. Semakin modern industri, semakin kompleks ilmu pengetahuan dan teknologi yang diperlukan untuk mengelola mutu. Demikian juga, semakin meningkatnya tingkat kesejahteraan masyarakat, semakin besar dan kompleks kebutuhan masyarakat terhadap berbagai jenis produk pangan. Pengawasan mutu produk harus dilakukan sesuai standar. Penyimpangan harus dicatat dan dianalisis untuk perbaikan produksi di masa depan.

## **1.1 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan umum magang

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan bagi mahasiswa di bidang industry.
2. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri, berfikir kritis dan terampil dalam dunia kerja.
3. Melatih mahasiswa untuk memiliki sikap professional di lingkungan kerja sebenarnya.

### 1.2.2 Tujuan khusus magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Memahami alur proses pengolahan ikan menjadi surimi beku di PT. Indo Lautan Makmur
2. Mengetahui dan memahami pengawasan mutu pada proses produksi surimi beku ikan swangi di PT.Indo Lautan Makmur

### 1.1.1 Manfaat magang

Manfaat dengan adanya kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam bidang pengolahan di industri pangan.
2. Menjalinkan hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi dan pihak industri PT. Indo Lautan Makmur.

## **1.2 Lokasi dan waktu**

### 1.2.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT.Indo Lautan Makmur yang berada di Jalan Raya Sawocangkring No.02, Sawocangkring, Kec. Wonoayu, Kab.Sidoarjo, Jawa Timur yang bergerak di bidang pengolahan pangan.

### 1.2.2 Waktu

Kegiatan magang di PT.Indo Lautan Makmur,Sidoarjo dilaksanakan pada tanggal 05 Agustus s/d 14 Desember 2024.Kegiatan magang dilakukan setia hari senin

sampai jumat di jam yang berbeda, untuk melihat jadwal magang terdapat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Magang

| Hari kerja    | Waktu Kerja   | Waktu istirahat |
|---------------|---------------|-----------------|
| Senin - Kamis | 08.00 – 16.30 | 12.00 – 13.00   |
| Jumat         | 08.00 – 16.30 | 10.30 – 13.00   |

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang yang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut:

1. Wawancara atau interview secara langsung dengan karyawan karyawan PT. Indo Lautan Makmur di berbagai bagian.
2. Observasi keseluruhan industri dengan memperoleh data dengan melihat, mengamati dan mengikuti aktifitas yang berlangsung di industri pengolahan PT. Indo Lautan Makmur.
3. Penggunaan dokumen yang berupa laporan dan dokumentasi lain dari PT. Indo Lautan Makmur.
4. Studi pustaka yang diperoleh dari literatur, buku dan telaah pustaka lain yang berkaitan dengan pengawsan mutu surimi.