

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan sebagian besar wilayahnya terdiri dari perairan berupa lautan yang luasnya mencapai 3,25 juta km² sehingga hasil laut yang dihasilkan sangat melimpah, salah satunya yaitu ikan (Pratama, 2021). Ikan dan produk hasil perikanan menjadi salah satu komoditi ekspor yang sangat menguntungkan karena memiliki nilai jual yang tinggi, mudah diterima, dan diminati oleh seluruh berbagai lapisan masyarakat. Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020) menyebutkan bahwa total produksi ikan secara nasional mencapai 23,16 juta ton dengan rincian 9,92 juta ton merupakan produksi perikanan berupa rumput laut, 7,7 juta ton produksi perikanan tangkapan, dan 5,54 ton produksi perikanan budidaya.

Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung protein tinggi dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh, serta nilai biologis ikan mencapai 90% dengan sedikit jaringan pengikat sehingga mudah dicerna (Natsir, 2018). Adanya kadar air, protein, dan lemak yang cukup tinggi menyebabkan ikan bersifat *perishable food* (mudah rusak). Oleh karena itu, dilakukan usaha pengolahan ikan menjadi produk makanan beku (*frozen food*) untuk memperpanjang daya simpan, seperti bakso ikan.

Produk makanan beku telah menjadi salah satu pilihan gaya hidup perkotaan, karena lebih praktis, higienis untuk siap diolah dan disajikan. Makanan siap olah menjadi pilihan disebabkan oleh kesibukan yang tinggi, aktivitas kerja cepat dan terbatasnya waktu, semuanya adalah ciri gaya hidup perkotaan. Salah satu perusahaan yang memaparkan solusi praktis makanan siap olah adalah PT Indo Lautan Makmur. PT Indo Lautan Makmur adalah perusahaan produk makanan beku dan olahan perikanan di Sidoarjo Jawa Timur. PT Indo Lautan Makmur terus mengembangkan inovasi-inovasi produk olahan ikan hingga banyak produk yang telah dipasarkan baik dari

luar provinsi hingga luar Jawa, maka dari itu tak jarang masyarakat banyak yang mengenal produk dari PT Indo Lautan Makmur. Kegiatan usaha yang dijalankan oleh PT. Indo Lautan Makmur adalah memproduksi produk-produk *value added*. Produk yang dihasilkan terdiri dari dua jenis yaitu produk reguler dan produk premium. Produk reguler terbuat dari bahan baku daging ikan giling seperti tempura, bakso ikan, bintang, nugget, sukoi, tempura bentuk panda, nugget sate telur, dan sosis, sedangkan produk premium diproduksi dari bahan baku surimi seperti bakso bintang, bakso stik, olahan ikan bentuk tahu, scallop, olahan ikan (kornet), nugget ikan, olahan ikan tempura, nugget ikan stik, bakso ikan bandeng, soki, stik soki, bakso isi keju, bakso isi ayam, otak-otak dan bakso aneka. Berdasarkan latar belakang dan pemaparan produk di atas maka penulis akan memaparkan proses produksi bakso aneka warna di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pusat PT. Indo Lautan Makmur sebagai berikut:

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang teknologi pengolahan pangan.
- b. Mengetahui proses produksi olahan bakso ikan aneka warna di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur :

- a. Mengetahui dan memahami proses pengolahan bakso ikan aneka yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pengadaan bahan baku sampai menjadi produk kemasan siap jual di PT Indo Lautan Makmur

1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat dengan adanya kegiatan magang sebagai berikut :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya padaproses pengolahan pangan.
- b. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.
- c. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Indo Lautan Makmur.

1.3 Lokasi dan Waktu

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.

Waktu

Kegiatan magang di PT. Indo Lautan Makmur, Sidiarjo dilaksanakan setiap hari senin sampai sabtu di jam yang berbeda, untuk melihat jadwal PKL, terdapat pada tabel berikut

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan paktek kerja lapang yang dilakukan 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 aktivitas 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, buka dan telaah pustaka lain.

