

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia sebagai negara kepulauan menyimpan potensi sumberdaya perikanan laut yang melimpah. Salah satu potensi yang ada adalah sumberdaya tuna. Perairan laut Indonesia kaya dengan sumberdaya ikan tuna karena terletak di antara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia yang merupakan habitat utama ikan tuna. Wilayah perairan laut Indonesia yang meliputi perairan pesisir (pedalaman), perairan teritorial, perairan laut dalam, dan ZEEI merupakan jalur migrasi beberapa jenis ikan tuna (Dahuri, 2008).

Oleh sebab itu banyak dari pengusaha-pengusaha mendirikan industri pengolahan makanan yang berbahan baku ikan, salah satunya CV. Sakana Indo Prima.

CV. Sakana Indo Prima merupakan industri pengolahan makanan ringan yang terbuat dari bahan baku ikan yang fokus dalam pengolahan ikan tuna dan ikan nila. Ikan tuna sangat berpotensi untuk diolah menjadi bakso karena daging ikan tuna mengandung protein tinggi yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan tuna sudah cukup terkenal kaya kandungan Omega 3 sekitar 28 kali lebih banyak dari ikan air tawar, vitamin, protein per 100 gram sekitar 22 gr, dan mineral. Mineral yang terkandung dalam ikan tuna cukup banyak, seperti Iodium mencapai 28 kali dibandingkan dengan ikan tawar (Astawan, 2008). Selain itu ikan tuna juga kaya vitamin A, B, dan asam folat yang baik untuk pertumbuhan masa anak-anak, memiliki rasa yang lezat, dan juga dapat membantu menurunkan tekanan darah serta kolesterol dalam tubuh. Salah satu bentuk diversifikasi produk berbahan ikan yang banyak dikenal masyarakat diantaranya nugget ikan, bakso ikan, dan kaki naga ikan.

Berdasarkan paparan diatas, diperlukan adanya penjabaran mengenai proses produksi bakso di CV. Sakana Indo Prima yang bertujuan untuk mengetahui proses produksi olahan bakso dimulai dari penerimaan bahan baku sampai menjadi produk akhir yang siap dipasarkan dengan label produk yang halal, sehat, tanpa pengawet, lezat, dan mencerdaskan.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan praktek Magang Kerja Industri (MKI) di CV. Sakana Indo Prima secara umum adalah:

1. Memperluas dan memperdalam pemahaman serta pengetahuan kepada mahasiswa mengenai kegiatan dari Praktek Kerja Industri (MKI).
2. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa terhadap bidang konsentrasi sebagai ilmu dikemudian hari.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang ditemukan saat di lapangan dengan teori yang ada saat di perkuliahan.
4. Melatih mahasiswa agar lebih siap dalam menghadapi persaingan di dunia industri.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus Magang Kerja Industri (MKI) di CV. Sakana Indo Prima secara khusus adalah:

1. Mempelajari karakteristik produk bakso di CV. Sakana Indo Prima dengan mengacu pada standar mutu organoleptik yang telah ditetapkan oleh perusahaan.
2. Mempelajari tahap-tahap pembuatan bakso yang mengacu pada prosedur dan hasil akhir memenuhi standar perusahaan.
3. Mengetahui cara pengujian untuk menjamin keamanan dalam mengkonsumsi pangan yang diproduksi oleh CV. Sakana Indo Prima.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat yang ingin dicapai setelah melaksanakan kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) sebagai berikut:

1. Mahasiswa mendapatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan lebih mengenai proses produksi yang ada di CV. Sakana Indo Prima.

2. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi pengembangan ilmu dan teknologi pangan khususnya pada proses pembuatan bakso di CV. Sakana Indo Prima.
3. Memberikan saran yang positif untuk pengembangan usaha di CV.Sakana Indo Prima terkait dengan penerapan sistem pengendalian mutu produk.