

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember sehingga Praktek Kerja Lapang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Praktek Kerja Lapang diharapkan dapat memberikan pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa. Mata kuliah Praktek Kerja Lapang ini memiliki bobot sebanyak delapan SKS dan merupakan persyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember. Selain itu juga dapat memberikan pengalaman dalam mempelajari sistem manajerial suatu perusahaan dan mampu menghadapi lingkungan kerja yang lebih menuntut tanggung jawab dan kedisiplinan setelah lulus dari perguruan tinggi.

CV. Karunia Mitra Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang perikanan yaitu dalam pembekuan ikan tawar. Ikan-ikan yang dibekukan semuanya berjenis ikan tawar, yang membedakan adalah proses perlakuan yang diberikan berdasarkan jenis ikan, diantara ikan-ikan yang dibekukan yang paling banyak adalah ikan patin, kemudian ikan-ikan lain yang jumlah produksinya tidak sebanyak ikan patin diantaranya adalah ikan nila, gurame, lele, bawal, dan ikan mas. CV. Karunia Mitra Makmur didirikan oleh Bapak Sidik, Bapak Sudiarso dan Ibu Hartanti Suwarna yang didaftarkan pada tanggal 29 Agustus 2013 berlokasi di Jalan Cinta Karya No. 172 Cikopo Desa Bungursari, Purwakarta, Jawa Barat, Indonesia 41181. Latar belakang didirikannya perusahaan ini, berawal dari larangan impor komoditi *fillet* ikan *dorry* (Patin) dari Vietnam oleh kebijakan pemerintah Indonesia, sementara permintaan *fillet dorry* dari konsumen tetap ada dan diprediksi akan terus mengalami peningkatan.

Namun disisi lain produksi dalam negeri belum cukup untuk memenuhi permintaan tersebut, oleh karena itu para pendiri mencoba menciptakan peluang

bisnis dan mendirikan perusahaan pengolahan ikan patin *fillet* atau dikenal dengan nama dagang *fillet dorry*.

Fillet merupakan bahan setengah jadi dari daging ikan yang akan diolah lagi menjadi makanan lain seperti abon, bakso, sosis, dan juga dapat digunakan untuk fortifikasi berbagai aneka produk olahan. Secara teknis, proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet* tidak sulit. Menurut Peranginangin *et.al.* (1999), prinsip dasarnya adalah daging ikan diambil, dibersihkan dari bahan-bahan yang tidak diinginkan (tulang, sisik, kulit, dan lain-lain), dicuci, dan dibekukan. Selanjutnya *fillet* dapat langsung diolah menjadi produk olahan lain.

Berikut ini beberapa keuntungan *fillet* ikan :

1. Dapat digunakan langsung untuk pengolahan produk-produk makanan seperti bakso, sosis, burger dan lain-lain.
2. Tidak berbau, bebas tulang dan duri, sehingga produk-produk olahannya mudah dikonsumsi oleh berbagai tingkat usia.
3. Suplai dan harganya relatif stabil karena *fillet* dapat disimpan lama dan ini memudahkan perencanaan olahannya.
4. Biaya penyimpanan, distribusi dan transportasi lebih murah, karena *fillet* merupakan bagian ikan yang bermanfaat saja.
5. Menghemat waktu dan tenaga kerja karena penanganannya lebih mudah.
6. Masalah pembuangan limbah yang relatif lebih mudah diatasi.

Satu hal penting yang perlu diperhatikan, bahwa dalam mengolah *fillet* diperlukan daging ikan yang bermutu tinggi. Karena itu, cara yang ditempuh harus selalu disertai upaya mempertahankan mutu daging ikan tetap tinggi. Dalam hal ini penggunaan suhu rendah merupakan hal yang mutlak diperlukan, baik selama penyiangan, pencucian, hingga pengemasan. Pencuciannya pun menggunakan air bersih yang didinginkan (dengan es atau dengan cara lain). Keteledoran dalam menerapkan sistem rantai dingin ini dapat berakibat penurunan sifat fungsional *fillet*, yaitu kemampuan dalam membentuk gel (Peranginangin *et.al.*,1999).

Berdasarkan hal diatas maka penulis tertarik untuk membahas tentang Proses Pengolahan *fillet* ikan patin beku di CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) Purwakarta- Jawa Barat.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan.
2. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing agar mendapat bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan (S.ST).
3. Memberikan bekal dan pengalaman kepada mahasiswa untuk bekerja sama dan bersosialisasi dalam kelompok, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan mengakses informasi.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Karunia Mitra Makmur adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembekuan *fillet* ikan patin di CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) Purwakarta – Jawa Barat.
2. Mengetahui proses pembuatan *fillet* ikan patin beku di CV. Karunia Mitra Makmur.

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami bagaimana proses pembekuan ikan tawar di CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) Purwakarta Jawa Barat.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami bagaimana proses pembuatan *fillet* ikan patin beku.
3. Dapat memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat di pergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
4. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di CV. Karunia Mitra Makmur yang berlokasi di di Jalan Cinta Karya No. 172 Cikopo Desa Bungursari, Kabupaten Purwakarta, Provinsi Jawa Barat, Indonesia 41181. Praktek Kerja Lapang (PKL) dimulai dari tanggal 01 Maret sampai dengan 30 April 2016. Kerja praktek dimulai dari proses budidaya dan cara panen ikan patin yang dilaksanakan mulai tanggal 01 Maret sampai dengan tanggal 20 Maret 2016, kerja praktek dilaksanakan setiap hari dari mulai hari senin sampai dengan hari minggu dengan rata-rata kerja 11 jam setiap hari. Kemudian dilanjutkan masuk ke pabrik dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang kerja meliputi penerimaan bahan baku, proses, *glazing*, pengemasan, penyimpanan sampai dengan proses pengolahan limbah dari mulai tanggal 21 Maret sampai dengan 30 April 2016 dengan jam kerja praktek dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Sabtu yang dimulai dari pukul 07:00 sampai dengan pukul 15:00. Dengan waktu istirahat dan makan siang pukul 12:00 – 13:00.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) Purwakarta-Jawa Barat menggunakan beberapa metode diantaranya adalah:

1.5.1 Praktek Lapang

Dalam metode ini, mahasiswa terlibat secara langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada dilapangan dari mulai penerimaan bahan baku, *shorting*, *filleting*, *skining*, *boning*, *triming*, *weaghing*, *washing*, *layering*, *glazing*, dan pengemasan serta proses penyimpanan produk atau *finish good*.

1.5.2 Demonstrasi

Metode ini mencakup demonstrasi langsung kegiatan di lapangan mengenai teknik-teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) berlangsung dan dibimbing langsung oleh pembimbing lapang. Demonstrasi yang dimaksud adalah suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya sesuatu.

1.5.3 Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab langsung maupun berdiskusi dengan para pekerja, *chief operator*, *supervisor*, pembimbing lapang, manager produksi, CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) metode wawancara merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, sebab pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

1.5.4 Observasi

Dalam metode ini mahasiswa mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses pembuatan *fillet* ikan patin beku.

1.5.5 Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan kegiatan mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip-arsip dan catatan-catatan yang ada di perusahaan atau melalui *website* perusahaan serta literatur pendukung lainnya. Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi topik relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti.