

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan sehingga memiliki perairan laut yang sangat luas, yakni sebesar 96.079,15 km. Produk hasil laut yang dihasilkan juga cukup melimpah. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan total produksi perikanan nasional sebesar 23,26 juta ton dengan hasil tangkap ikan 6,04 juta ton dan perikanan budidaya 17,22 juta ton. Salah satu hasil laut yang banyak dikonsumsi adalah ikan.

Sebagai sumber pangan, ikan memiliki kandungan gizi yang sangat baik, seperti protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan dan pembentukan otak. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, hal yang paling penting adalah harganya yang jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Kadar protein ikan segar atau olahan cukup tinggi, seperti cakalang 24,2 %, tuna 23,7 %, bandeng 21,7 %, lemuru 20,2 %, ikan mas 16 %, pindang 27%, ikan asap 30 %, ikan asin 42-50 %, udang segar 21 % dan udang kering 62,4 %. Kandungan lemak ikan rendah, umumnya di bawah 5 persen dibandingkan dengan kandungan lemak ayam yang mencapai 25 %. Ikan juga kaya akan kalsium, fosfor, besi, Vitamin A dan B1.

Pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif upaya menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia. Salah satu bentuk dari produk olahan ikan tersebut adalah bakso ikan. Bakso merupakan produk olahan dari daging yang cukup digemari masyarakat. Pada umumnya bakso dibuat dari daging sapi dan ayam tetapi akhir-akhir ini banyak dijumpai di pasaran bakso dibuat dari daging ikan.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar dari produk hasil laut. Produk olahan hasil laut yang diproduksi oleh perusahaan tersebut diantaranya bakso ikan, nugget ikan, scarllop, tempura ikan, dan lain-lain. Pemasaran PT. Indo Lautan

Makmur di laksanakan di berbagai wilayah di Indonesia dan ekspor ke beberapa negara seperti Taiwan.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan di perusahaan PT. Indo Lautan Makmur. Alasan memilih tempat PKL (Praktik Kerja Lapangan) di Perusahaan bagian pengolahan bakso ikan bentuk bintang karena produk tersebut merupakan salah satu produk yang disukai banyak masyarakat, selain itu juga karena kesesuaian dengan bidang studi yang dipelajari di prodi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pusat PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang teknologi pengolahan pangan.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan bakso ikan yang ada di industri pengolahan pangan mulai dari pengadaan bahan baku sampai menjadi produk kemasan siap jual.
- b. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada proses produksi di PT. Indo Lautan Makmur yang meliputi penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan pendistribusian.

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari praktik kerja lapang yang telah dilaksanakan adalah:

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- c. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.
- d. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Indo Lautan Makmur.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek kerja lapang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur. PT. Indo Lautan Makmur beralamatkan di Jl. Raya Sawocangkring No.02, Sawo, Sawocangkring, Kec. Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61261. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 459 jam dimulai pada 5 Oktober sampai 4 Desember 2020, dengan jadwal kerja hari senin sampai jum'at pukul 7.30 WIB sampai 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang di PT. Indo Lautan Makmur terdapat dua jenis sumber data yaitu sebagai berikut:

a. Data Primer

Diperoleh dari kegiatan praktik kerja langsung, yaitu dengan ikut serta berperan aktif di lapangan dengan ikut melakukan kegiatan produksi dan pengujian sebelum produk dipasarkan. Selain itu, data primer didapatkan dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan pihak yang terkait dan penjelasan langsung dari pembimbing lapangan pada saat observasi ke lapangan.

b. Data Sekunder

Diperoleh dari buku-buku panduan perusahaan, hasil dari catatan mengenai kegiatan selama melaksanakan PKL, dan dari literatur yang terkait.