

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan pendidikan akademik untuk program sarjana terapan yang dilaksanakan pada semester 7 (tujuh), dan merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus pada bidang industri. Khususnya pada program studi Manajemen Agroindustri dengan jangka waktu yang ditempuh  $\pm 540$  jam atau setara dengan 3,5 bulan. Adapun tujuan dari kegiatan PKL ini yaitu untuk menerapkan ilmu keterampilan yang diperoleh dari hasil perkuliahan, dan untuk mempersiapkan diri memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

Negara Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki potensi sumber daya perairan yang dapat dimanfaatkan secara maksimal seperti potensi perikanan. Salah satu potensi industri yang banyak dikembangkan saat ini yaitu pembekuan. Industri pembekuan ikan di Indonesia jumlahnya cukup banyak yang memfokuskan pemasaraanya pada luar negeri atau ekspor. Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang bagus, tetapi ikan juga mempunyai kelemahan bila dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Ikan merupakan salah satu jenis bahan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak. Oleh karena itu, diperlukan penanganan yang baik sehingga sifat ikan yang mudah rusak tersebut dapat dikendalikan dengan baik salah satunya tetap menjaga kebersihan dan kualitas produknya. Saat ini industri pembekuan ikan dituntut untuk menerapkan program sanitasi dan hygiene pada proses produksinya.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) sanitasi adalah usaha untuk membina dan menciptakan suatu keadaan yang baik di bidang kesehatan, terutama kesehatan masyarakat. Sedangkan hygiene sendiri menurut Departemen Kesehatan RI (2004) merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan

tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Hal tersebut harus dilakukan dengan tepat dan sesuai dengan standar perusahaan yang telah ditentukan agar produk surimi yang diperoleh berkualitas dan tetap terjaga higienis dan kualitasnya. Surimi merupakan daging ikan yang dilumatkan dan dihaluskan hingga membentuk seperti pasta. Bahan ini biasanya dikemas plastik dalam keadaan beku untuk kemudian dilelehkan dan diolah menjadi makanan jadi

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan, berdiri pada tahun 1996 yang bergerak dibidang *frozen food*. Seiring berjalannya waktu permintaan pasar akan produk olahan ikan semakin meningkat, maka pada tanggal 18 Juni 2009 CV. Mutiara Bahari yang merupakan nama awal perusahaan ini memperbesar lingkungan industrinya dan berganti nama menjadi PT. Indo Lautan Makmur hingga sekarang. Maka hal tersebut perlu tambahan penanganan sanitasi dan hygiene yang lebih baik lagi, seperti adanya SSOP (*Standar Sanitation Operating Procedur*) yang tertulis dan ditambah dengan sertifikasi produk pendukung yang diperbarui seperti HACCP (*Hazard Analytical Critical Control Point*), SKP (*Sertifikat Kelayakan Pengolahan*) serta sertifikat Halal (*Halal Certificate*). Lokasi perusahaan berada di kota Sidoarjo yang merupakan kota industri. Untuk produk dari PT. Indo Lautan Makmur ini juga makin banyak sesuai dengan permintaan pasar yang semakin meningkat.

Berdasarkan latarbelakang diatas, maka dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini, saya memilih objek pembahasan mengenai Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Surimi Beku di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo yaitu sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja mengenai kegiatan pada perusahaan PT. Indo Lautan Makmur.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang didapat waktu kuliah.
- c. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus selama perkuliahan.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah sebagai berikut:

- a. Mampu menjelaskan proses produksi surimi beku di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- b. Mampu menjelaskan dan melaksanakan kegiatan sanitasi dan hygiene pada proses produksi surimi beku di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- c. Mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan alternatif solusi proses produksi surimi beku di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

#### 1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah sebagai berikut:

- a. Mendapatkan pengetahuan, informasi dan ilmu baru terkait proses surimi beku di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- b. Mahasiswa terlatih dalam berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya untuk mengerjakan pekerjaan pada perusahaan, khususnya pada bidang atau proses produksi surimi beku.
- c. Menumbuhkan pengetahuan dan informasi serta dapat melaksanakan sanitasi dan hygiene sesuai SSOP di PT. Indo Lautan Makmur, khususnya pada proses produksi surimi beku, dan dapat melaksanakan kegiatan sanitasi dan hygiene yang benar di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo yang berlokasi di Jl. Raya Sawocangkring No. 02 Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia. Adapun batas lokasi perusahaan dengan wilayah di sekitarnya adalah sebelah utara Jl. Raya Sawocangkring, sebelah selatan persawahan, sebelah timur Persawahan, sebelah barat yaitu persawahan. Kegiatan PKL ini dimulai tanggal 19 Oktober 2020 sampai 09 Januari 2021 atau kurang lebih selama 556 jam. Pelaksanaan PKL disesuaikan dengan jam kerja dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Jam Kerja

Hari	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin – Kamis	08.00 – 18.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB
Jumat	08.00 – 17.00 WIB	11.00 – 13.00 WIB
Sabtu	08.00 – 16.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB
Minggu dan Hari Libur Nasional	Libur	

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo yaitu sebagai berikut :

a. Pengenalan Lokasi

Pelaksanaan kegiatan PKL ini diawali dengan pengenalan lokasi oleh pembimbing lapang. Pembimbing lapang mengenalkan lokasi praktek yang akan dilaksanakan dengan tujuan agar mahasiswa dapat mengikuti aturan - aturan yang ada serta pembagian kegiatan kepada masing-masing mahasiswa.

b. Pelaksanaan Kegiatan PKL

Kegiatan PKL ini dilaksanakan sesuai dengan tugas yang telah diberikan oleh pembimbing lapang. Mulai dari produksi produk premium sampai produksi surimi beku yang ada di PT. Indo Lautan Makmur.

c. Wawancara

Wawancara ini dilakukan kepada pembimbing lapang dan tenaga kerja untuk mengumpulkan informasi tentang proses produksi surimi dan produk premium di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

d. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilaksanakan selama kegiatan PKL. Dalam penyusunan laporan pembimbing lapang juga mengoreksi ulang laporan yang telah selesai dibuat oleh mahasiswa sebelum diserahkan kepada dosen pembimbing lapang maupun kampus.

e. Studi Pustaka

Studi pustaka untuk pembuatan laporan ini menggunakan studi puskata dari alumni mahasiswa Politeknik Negeri Jember dan referensi dari jurnal

f. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk melengkapi laporan PKL, dokumentasi dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.