

## **BAB 1. BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 1.1 Latar Belakang**

Perkembangan zaman dan semakin pesatnya kemajuan teknologi menyebabkan perubahan gaya hidup masyarakat, terutama dibidang pangan yang semakin memanjakan masyarakat melalui makanan siap masak (*ready to cook*) dan makanan cepat saji (*fast food*) sebagai alternatif pangan. Kebiasaan masyarakat yang mulai makan makanan cepat saji dinilai memiliki peluang besar bagi pelaku usaha makanan *fast food* dan *ready to cook*. Salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan *ready to cook* adalah PT. Indo Lautan Makmur yang berada di Sidoarjo yang mengolah ikan menjadi produk jadi seperti bakso ikan, bakso ikan bandeng, bakso aneka, otak-otak, scallop dan nugget ikan. Perusahaan ini menjadi salah satu perusahaan di industri pangan yang memanfaatkan ikan sebagai bahan utama produknya. Produk olahan dari PT. Indo Lautan Makmur berpeluang diminati cukup tinggi, karena produk dari olahan ikan jarang diproduksi. Memiliki harga jual yang cukup murah sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat menengah kebawah. Salah satu produk olahan ikan yang berkualitas premium dan cukup diminati adalah nugget ikan.

Nugget ikan menjadi salah satu produk *fast food* yang berbahan dasar daging ikan dan daging ayam, kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu dan tepung. Pengolahan ikan menjadi nugget merupakan salah satu penanganan untuk memperpanjang umur simpan ikan. Ikan yang baik digunakan sebagai bahan dasar nugget yaitu ikan yang memiliki daging putih, tidak berbau lumpur dan mampu membentuk gel yang bagus seperti ikan air laut dangkal.

Salah satu ikan air laut dangkal yang memenuhi kriteria untuk dijadikan bahan utama pembuatan nugget yaitu ikan swangi. Daging berwarna putih dan tidak berbau tanah menjadikan ikan swangi masuk dalam kriteria bahan baku pembuatan nugget. Berdasarkan penelitian ikan swangi memiliki beberapa manfaat yang baik untuk dikonsumsi manusia salah satunya yaitu untuk mencegah *osteoporosis*. Hal tersebut menjadikan nugget berbahan dasar ikan swangi selain memiliki cita rasa yang enak juga memiliki begitu banyak manfaat, jadi masyarakat tidak perlu khawatir akan mengkonsumsi nugget sebagai makanan *fast food*, yang biasanya tidak disarankan untuk dikonsumsi secara terus menerus.

## **1.2 1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo yaitu :

- a. Menambah pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- b. Mengetahui produksi produk premium di PT. Indo Lautan Makmur.
- c. Memahami cara kerja dan keadaan umum di Perusahaan.

### **1.2.2 1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) secara khusus yaitu :

- a. Mengetahui dan mempelajari produk – produk premium yang berada di PT. Indo Lautan Makmur.

- b. Mengetahui dan mempelajari bahan dan bumbu yang digunakan untuk proses produksi nugget ikan swangi premium di PT. Indo Lautan Makmur.
- c. Mengetahui dan mempelajari proses produksi nugget ikan swangi di PT. Indo Lautan Makmur.

### **1.2.3 1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo yaitu :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya dalam bidang pengolahan ikan.
- b. Memperoleh ilmu terkait proses produksi nugget ikan swangi premium di PT. Indo Lautan Makmur.
- c. Mahasiswa mendalami proses produksi nugget ikan swangi premium di PT Indo Lautan Makmur.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

PT. Indo Lautan Makmur di Sidoarjo beralamatkan di Jl. Raya Sawocangkring, No.2, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur (61261). Lokasi Pabrik memiliki luas tanah 16.000 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 9.339,5 m<sup>2</sup>. Perusahaan tersebut dekat dengan pemukiman warga dan hal tersebut juga sangat berpengaruh terhadap perusahaan dari segi sumber daya manusia. Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo dilaksanakan selama kurang lebih 495 jam dimulai pada tanggal 5 Oktober 2020 sampai 5 Desember 2020, dengan jadwal kerja mulai hari Senin sampai hari Jumat dari pukul 07.30 WIB sampai 15.00 WIB.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk menampilkan data dan informasi adalah :

a. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan produksi di lapangan dan melakukan *survey* ke lokasi produk.

b. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT Indo Lautan Makmur dibawah bimbingan pembimbing lapang.

c. Wawancara

Diskusi dan Tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada dilokasi Praktek Kerja Lapang (PKL).

d. Dokumentasi

Dokumentasi ini berupa pengumpulan data – data di lapangan dan pengambilan foto kegiatan yang berlangsung dilapangan sesuai dengan peraturan dan ijin pembimbing lapang.

e. *Study* Kepustakaan

Mencari dan mengumpulkan berbagai sumber pustaka terkait topic yang dibahas untuk dijadikan pembahasan dan perbandingan. Berdasarkan hal ini dapat dibandingkan hasil selama Praktek Kerja Lapang dengan literature yang didapatkan