

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar tingkat keahlian sehingga mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan yang semakin berkembang. Politeknik Negeri Jember memiliki beberapa jurusan dan program studi diantaranya Jurusan Peternakan, Jurusan Teknologi Pertanian, Jurusan Manajemen Agribisnis, Jurusan Bahasa Komunikasi dan Pariwisata, Jurusan Teknologi Informasi, Jurusan Teknik dan Jurusan Kesehatan.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu pengaplikasian dan praktek untuk melatih mahasiswa terjun secara langsung kedalam dunia kerja yang nyata atau sesungguhnya. Melalui kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL), mahasiswa akan mendapatkan gambaran nyata aplikatif ilmu yang dipelajari dalam dunia kerja. Dengan adanya Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini, diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengamati, menganalisis dan menilai antara teori dengan praktek yang ada di lapangan. Berkaitan dengan hal tersebut, salah satu program studi Teknologi Industri Pangan memiliki kegiatan pendidikan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang ditempuh pada semester 5 selama 2 bulan. Pemilihan tempat Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur yang terletak di Jl. Raya Sawocangkring No. 2, Sawo, Sawocangkring, Kec. Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan yang bergerak dalam pengolahan hasil perikanan yaitu salah satunya dalam proses pembuatan bakso ikan. Produk yang dihasilkan PT. Indo Lautan Makmur telah memasarkan produknya ke berbagai wilayah di indonesia di diantaranya semua daerah di pulau

jawa, bali, NTT, Palembang, Palangkaraya, dan Makassar. Oleh karena itu *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) sangat diperlukan karena penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dapat mempengaruhi kualitas produk yang akan dipasarkan, sehingga pada laporan Praktek Kerja Lapangan ini membahas lebih jelas tentang “Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Pada Proses Produksi Bakso Ikan Isi Ayam di PT. Indo Lautan Makmur.”

Sanitasi pangan merupakan hal terpenting yang harus diperhatikan dari semua ilmu sanitasi, karena lingkungan yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan pengolahan makanan. Program sanitasi dijalankan sama sekali bukan untuk mengatasi masalah kotornya lingkungan atau kotornya saat proses produksi, tetapi bertujuan untuk menghilangkan kontaminasi dari makanan dan mesin pengolahan makanan serta mencegah terjadinya kontaminasi kembali. Dari segi fisik, sanitasi merupakan syarat mutlak berdirinya industri pangan, karena baik secara langsung maupun tidak langsung sanitasi mempengaruhi hasil produksi terutama untuk mutu dan masa simpan suatu produk. Dalam dunia industri baik industri pangan maupun non pangan dikenal suatu istilah *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang digunakan sebagai salah satu persyaratan kelayakan dasar yang dimasukkan untuk melakukan pengawasan terhadap kondisi sanitasi yang ada di seluruh area pengolahan bahan pangan.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum dalam Praktek Kerja Lapangan ini sebagai berikut :

- 1 Mempelajari dan memahami serangkaian proses produksi yang terdapat pada perusahaan PT. Indo Lautan Makmur.
- 2 mengetahui penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi di PT. Indo Lautan Makmur.
- 3 Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara teori yang ada di kuliah dengan praktek dilapangan.

- 4 PKL merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman kerja di industri/perusahaan. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan pengolahan produk pangan yang di dapatkan selama di bangku perkuliahan maupun diluar perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dalam Praktek Kerja Lapang ini sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari proses pembuatan bakso ikan isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur
2. Mengetahui penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi Bakso Ikan Isi Ayam di PT. Indo Lautan Makmur.
3. Melaksanakan kegiatan sesuai tugas dan judul yang telah dibuat.

1.2.3 Manfaat

- a) Bagi Mahasiswa

Dapat meningkatkan wawasan, pengetahuan baru serta keterampilan sehingga dapat menjadi bekal dalam dunia kerja di kemudian hari.

- b) Bagi Perusahaan

Memberikan pendapat atau masukan yang baik dan positif kepada perusahaan agar kedepannya perusahaan tersebut menjadi lebih baik lagi.

- c) Bagi Politeknik

Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan PT. Indo Lautan Makmur dengan Politeknik Negeri Jember.

1.3 Lokasi Dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur yang bertempat Sidoarjo yaitu di Jl. Raya Sawocangkring No 02 Sawo, Sawocangkring Kecamatan Wonoayo Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur 61261.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur dilaksanakan mulai tanggal 5 Oktober – 30 November 2020 dengan Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Jum'at mulai pukul 08.00 sampai dengan 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan PKL

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur menggunakan metode antara lain:

1. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan “PT. Indo Lautan Makmur” yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan lapangan untuk memberikan pemahaman informasi yang didapat dengan keadaan lapang yang sesungguhnya. Kegiatan observasi yang dilakukan meliputi observasi denah perusahaan dan tataletak ruang produksi.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebagai sumber pustaka untuk mempelajari kesesuaian teori dengan praktek yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur serta upaya pengembangannya.

4. Dokumentasi dan data-data

Metode pengumpulan data dengan mengambil data dalam bentuk fisik seperti foto dan dalam bentuk data secara tertulis demi menunjang informasi yang diperoleh.

5. Aktifitas secara langsung

Praktek kerja lapang secara langsung dilakukan untuk mendapatkan informasi dengan melakukan kegiatan industri mulai persiapan bahan, pembuatan produk, hingga proses pengemasan dan penyimpanan produk.