

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia pada umumnya produk perikanan masih dikonsumsi dalam keadaan segar atau diolah secara tradisional seperti melalui penggaraman atau pengasapan. Hal ini secara tradisional produk-produk perikanan cukup terbatas distribusinya sehingga dapat menjadi salah satu alasan tingkat konsumsi produk perikanan masyarakat Indonesia menjadi terbatas. Kemunduran mutu produk perikanan yang sangat cepat dan tidak dikuasainya cara penanganan serta pengolahan produk perikanan yang benar oleh orang-orang yang berhubungan dengan kegiatan usaha perikanan akan menyebabkan distribusi dan konsumsi produk perikanan menjadi semakin terbatas. Permasalahan distribusi akan mengakibatkan penumpukan hasil-hasil perikanan pada satu tempat saja ketika musim panen atau musim tangkap ikan jenis tertentu. Hal ini akan dapat menyebabkan banyaknya hasil perikanan yang tidak dimanfaatkan (Pratama dan Rostini, 2018).

Ikan merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein, dan merupakan sumber penting asam lemak omega 3. Ikan baik untuk tamnahan diet karena kaya akan vitamin, mineral, dan nutrisi yang dibutuhkan agar tubuh tetap sehat. Organ yang sering makan ikan cenderung mengonsumsi lebih sedikit daging dan keju. Sehingga banyak masyarakat yang lebih suka mengonsumsi ikan dalam memenuhi kebutuhan pangannya, mulai dari makanan pokok, makanan setengah jadi hingga makanan siap makan untuk cemilan.

Surimi merupakan protein-protein miofibrilar yang telah distabilkan dan diperoleh dari daging ikan yang telah dipisahkan tulangnya, dicuci dengan air lalu dicampur dengan *cryoprotectant* jika dikehendaki untuk disimpan dalam keadaan beku. Surimi memiliki potensi sebagai salah satu sumber protein bagi asupan gizi manusia. Surimi dapat dijadikan sebagai alternative bahan pangan yang dapat dikonsumsi selain protein hewani teresterial dan protein nabati bukan hanya karena kandungan protein surimi yang tinggi, tetapi juga surimi dapat digunakan

sebagai bahan baku dalam berbagai produk olahan perikanan terutama yang mengutamakan dan memerlukan karakteristik pembentukan gel protein yang elastis seperti bakso, sosis, nugget, kaki naga, *crab analog*, *scallop analog*, otak-otak, kamaboko dan jenis-jenis *fish cake* lainnya (Pratama dan Rostini, 2018). Surimi terbuat dari daging ikan swangi yang telah dipisahkan dari kulit dan duri serta dikemas dalam produk setengah jadi yang memiliki kandungan tinggi karena hanya terdapat 2 macam penambahan bahan campuran yaitu, gula dan STPP (*Sodium Triphosphate*).

PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan asing yang berawal dari usaha *home industri* yang didirikan tahun 1995-2000 dengan nama pertama adalah CV. Mutiara Bahari. Agustus 2010 didirikan PT. Indo Lautan Makmur (ILM) yang berlokasi di Wonoayu Sidoarjo dengan jumlah karyawan sebanyak 299, untuk tenaga kerja bagian produksi sebanyak 262 dan bagian kantor sebanyak 37. Perusahaan ini bergerak dibidang pengolahan ikan dan memasarkan produknya diberbagai wilayah antara lain seluruh kota di Pulau Jawa, Bali, Sumatera, Sulawesi, Kalimantan dan NTT. Pada PT. Indo Lautan Makmur terdapat banyak sekali produk olahan ikan yang dijadikan produk (*frozen food*) untuk segala kalangan. Salah satu produk yang di ekspor yaitu surimi.

Sejak tahun 1900-an produk surimi mengalami peningkatan cukup tajam. Peningkatan tersebut dapat dilihat dari presentase permintaan yang cukup tajam (2-3%) pada tahun 2002-2003 (Park, 2000). Produksi surimi secara komersial dibuat dengan menggunakan alat pemisah mekanik untuk memisahkan daging lumat ikan dari tulang dan kulit, diikuti dengan pencucian (sampai 3 kali pencucian) dengan air atau larutan garam. Proses pencucian bertujuan untuk menghilangkan sebagian besar komponen larut dalam air, darah (pigmen), penyebab bau pada lemak. Setelah itu pencucian terakhir, daging lumat dipress untuk menghilangkan air yang tersisa lalu dicampur dengan cryoprotectant yang tepat untuk mencegah denaturasi protein selama penyimpanan beku (Nakai dan Modler, 2000).

Tabel 1.1 Jumlah produksi Surimi Pt. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo Pada Tahun 2020.

<b>NO</b>	<b>Bulan</b>	<b>Jumlah Produksi (Kg)</b>
1	Januari	12.870
2	Februari	12.760
3	Maret	18.650
4	April	4.530
5	Mei	39.030
6	Juni	34.940
7	Juli	51.570
8	Agustus	28.590
9	September	14.490
10	Oktober	44.640

Sumber : PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo, 2020

Berdasarkan Tabel 1.1 diatas tentang jumlah produksi surimi pada tahun 2020 di PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo, diperoleh informasi bahwa perusahaan mengalami penurunan yang sangat drastis pada bulan April yang kemudian mengalami peningkatan produksi pada bulan Mei. Sementara itu, pada bulan Juli mengalami peningkatan yang sangat tinggi mencapai 51.570 kg. Meski jumlah produksi mengalami fluktuasi setiap bulannya , namun hal tersebut sangat berperan penting dalam proses meningkatkan produktivitas produksi surimi pada PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo.

Potensi yang dimiliki oleh perusahaan pada PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo dalam memproduksi surimi cukup tinggi. Semakin banyak peminat yang mengonsumsi makan dari perikanan yang setengah jadi untuk diproduksi ulang menjadi produk jadi yang siap makan. Pada masa pandemic Covid-19 saat ini produksi surimi yang diminta konsumen luar negeri sebagai produk ekspor semakin meningkat, sehingga perusahaan memperbesar jumlah bahan baku dan produksi surimi untuk mencukupi permintaan konsumen. Faktor-

faktor yang mempengaruhi produksi surimi untuk meningkatkan produksi diantaranya yaitu ketersediaan bahan baku, tenaga kerja dan jam kerja mesin.

Faktor produksi adalah faktor yang “dikorbankan” untuk menghasilkan produksi. Faktor produksi dalam bahasa Inggris sering disebut *output*. seorang produsen dalam menghasilkan suatu produk harus mengetahui jenis atau macam-macam dari faktor produksi. Jadi, unsur yang menopang usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi. (Rosyid, 2009;55)

Faktor ketersediaan bahan baku menjadi faktor dalam proses produksi, karena pada ketersediaan bahan baku ikan swangi yang merupakan ikan musiman sehingga sangat mempengaruhi berjalannya produksi sehingga perusahaan dapat menentukan jumlah produksi sesuai dengan bahan baku. Selain itu faktor lain yaitu tenaga kerja tetap untuk mempercepat proses produksi dan meningkatkan hasil produksi lebih tinggi. Tenaga kerja memiliki tugas masing-masing pada setiap divisinya, jika salah satu tenaga kerja berkurang maka posisi yang ditempatkan dapat memperlambat proses produksi. Tenaga kerja tidak hanya bekerja secara manual namun dibantu oleh mesin-mesin canggih yang sudah otomatis bergerak untuk proses produksi. Jam kerja pada mesin juga berpengaruh pada proses produksi yang akan dihasilkan dan bisa memperlambat produksi jika terjadi kesalahan pada mesin atau kendala yang tidak terduga. Hal tersebut adalah faktor-faktor yang mempengaruhi produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo.

Pada PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo memiliki beberapa kendala pada ketersediaan bahan baku yang bermusim, jam kerja mesin yang tidak continue dan tenaga kerja yang tetap namun harus ada penambahan setiap produksi melojak. Hal ini yang menjadi tujuan dari penelitian ini agar dapat mengetahui faktor mana dan apa saja yang mempengaruhi produksi surimi. Faktor-faktor produksi pada PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo, untuk mengetahui faktor yang berpengaruh dominan dapat diketahui melalui metode analisis fungsi *Cobb-Douglas*, analisis regresi linier berganda, uji F dan Uji t sehingga dapat meningkatkan volume produksi selanjutnya pada perusahaan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apakah faktor ketersediaan bahan baku, jam kerja mesin dan tenaga kerja tetap mempengaruhi produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur (ILM) Kabupaten Sidoarjo ?
2. Bagaimana tingkat elastisitas produksi surimi PT. Indo Lautan Makmur (ILM) Kabupaten Sidoarjo?
3. Faktor apakah yang dominan mempengaruhi produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur (ILM) Sidoarjo?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian tersebut antara lain:

1. Menganalisis dan menguji apakah faktor ketersediaan bahan baku, jam kerja mesin dan tenaga kerja tetap mempengaruhi produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur (ILM) Kabupaten Sidoarjo.
2. Menganalisis tingkat elastisitas produksi surimi PT. Indo Lautan Makmur (ILM) kabupaten Sidoarjo.
3. Menganalisis dan menguji faktor apakah yang dominan mempengaruhi produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur (ILM) Sidoarjo.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah ditetapkan diatas maka dari hasil penelitian ini diharapkan sebagai berikut:

1. Bagi pihak perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan sarana evaluasi dalam menangani produksi khususnya dibagian produksi surimi untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil produksi pada PT. Indo Lautan Makmur (ILM) Sidoarjo.
2. Menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti khususnya pengaruh pengetahuan mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi produksi pada suatu perusahaan.
3. Dapat dijadikan bahan referensi untuk melakukan penelitian-penelitian selanjutnya.