

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa belajar secara praktis pada perusahaan industri, instansi, dan unit bisnis strategis lainnya. Hal ini diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. PKL ini bersifat wajib untuk dilaksanakan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya pada program studi Manajemen Agroindustri D-IV dengan maksimal waktu yang ditempuh 540 jam. Tujuan dari PKL ini adalah untuk mengembangkan keahlian dan keterampilan mahasiswa berdasarkan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dan memberikan pengalaman kepada mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja.

Praktik Kerja Lapang ini dilaksanakan di Sidoarjo Jl. Raya Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Jawa Timur yaitu PT. Indo Lautan Makmur yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo berdiri pada tahun 1996 dengan nama pertama adalah CV. Mutiara Bahari yang didirikan oleh Mr. Yao Chia Ming warga negara Taiwan. Pada awal berdirinya CV. Mutiara Bahari memproduksi berbagai macam produk *frozen food* seperti tempura, sosis, bakso ikan, nugget ikan, bintang dan bakso ikan tuna serta surimi yang dijadikan bahan baku pembuatan aneka *frozen food*.

Frozen Food merupakan sebuah inovasi produk pangan yang memiliki daya tahan tinggi karena disimpan di suhu yang rendah dan cara penyajiannya yang mudah. *Frozen Food* sendiri dapat di buat dengan berbagai bahan baku, salah satunya ikan laut. Olahan *Frozen Food* dari ikan laut sangat banyak di pasaran, disamping rasanya yang enak harga yang ditawarkan lebih ekonomis dibanding olahan *Frozen Food* dari ayam maupun sapi. Perusahaan industri dibidang pengolahan hasil perikanan khususnya *Frozen Food* saat ini dituntut untuk menerapkan sistem sanitasi dan hygiene pada proses suatu produk.

Proses produksi yang dilakukan PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo dilakukan dengan profesional dan menjaga kebersihan alat produksi, bahan baku,

alat pelindung diri (APD) dan lingkungan kerja serta selalu menerapkan sanitasi dan hygiene yang sesuai SOP perusahaan. Menurut Departemen Kesehatan RI (2004) hygiene adalah 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. Dengan demikian hygiene sangat penting untuk dilakukan untuk tetap menjaga kualitas makanan agar tetap aman saat dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit. Oleh karena itu hygiene yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo sangat penting untuk selalu diterapkan dan PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo juga memberikan fasilitas untuk menerapkan hygiene itu sendiri, misalnya adanya tempat untuk mencuci tangan dan kaki sebelum memasuki area produksi.

Menurut Departemen Kesehatan RI (2004) sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, misalnya menyediakan air yang bersih untuk mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan. Sama pentingnya dengan hygiene, sanitasi juga berperan penting untuk menjaga kualitas makanan. Hygiene berfokus pada aktivitas makhluk hidup sedangkan sanitasi berfokus pada faktor lingkungan. Oleh karena itu salah satu bentuk sanitasi yang dilakukan oleh PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo yaitu dengan membersihkan lorong-lorong menuju area produksi secara berkala. Sehingga baik di area produksi maupun di sekitar area produksi tetap bersih.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini, saya memilih objek pembahasan mengenai Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pada Proses Produksi Bakso Isi Ayam di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah sebagai berikut:

- a. Mendapatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja yang nyata bagi mahasiswa mengenai semua kegiatan pada perusahaan PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo
- b. Mendapatkan wawasan baru dan mampu menelaah terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) di lingkungan perusahaan atau lingkungan kerja.
- c. Mendapatkan keterampilan untuk bekerja mandiri dan bekerjasama sekaligus menyesuaikan diri dengan kondisi di lingkungan kerja yang tidak diperoleh di kampus selama perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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

- a. Mampu menjelaskan proses produksi bakso isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo
- b. Mampu menjelaskan tentang sanitasi dan hygiene pada proses produksi bakso isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- c. Mampu mengidentifikasi permasalahan mengenai sanitasi dan hygiene pada proses produksi bakso isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

1.2.3 Manfaat PKL

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

- a. Mendapatkan pengetahuan, wawasan dan ilmu baru terkait proses produksi berbagai produk frozen food khususnya produk bakso isi ayam pada PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- b. Mahasiswa terlatih dalam melakukan perkerjaan lapang serta dapat berfikir kritis dan menerapkan ilmu yang didapat untuk mengerjakan pekerjaan pada perusahaan.
- c. Mahasiswa mempunyai sikap kerja yang berkarakter dan terampil.

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 PT. Sinchang dan Persawahan, sebelah barat persawahan. Kegiatan PKL ini dimulai tanggal 19 Oktober 2020 sampai 09 Januari 2021. Waktu pelaksanaan PKL disesuaikan dengan jam kerja kantor dengan rincian sebagai berikut:

1. Jam Kerja
 - a. Senin – Kamis : 08.00 – 18.00
 - b. Jum'at : 08.00 – 17.00
 - c. Sabtu : 08.00 – 16.00
2. Istirahat
 - a. Senin – Kamis dan Sabtu : 12.00 – 13.00
 - b. Jum'at : 11.00 – 13.00
3. Libur

Minggu dan Hari Libur Nasional

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah sebagai berikut:

- a. Pengenalan Lokasi, yaitu pengenalan lingkungan kerja oleh pembimbing lapang kepada mahasiswa sekaligus memberitahukan aturan-aturan yang ada di perusahaan.
- b. Pelaksanaan Kegiatan PKL, yaitu dengan mengerjakan tugas sesuai arahan pembimbing lapang. Pembimbing lahan membagi mahasiswa pada proses produksi diantaranya pengadonan bahan baku, proses pembuatan dan pengemasan.

- c. Wawancara, yaitu dengan melakukan tanya jawab langsung dengan pembimbing maupun karyawan yang ada di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- d. Penyusunan Laporan, yaitu dengan melakukan diskusi dengan pembimbing lapang apakah judul yang diambil dapat diangkat menjadi laporan PKL dan melakukan bimbingan dengan dosen pembimbing terkait judul laporan PKL.