

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk makanan dan minuman hasil fermentasi dari berbagai bahan telah lama dibuat dan dikenal manusia. Salah satu produk fermentasi adalah yoghurt. Yoghurt adalah produk yang dibuat dari susu melalui proses fermentasi bakteri asam laktat, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* (Collins, dkk, 1992). Yoghurt sangat baik untuk kesehatan, terutama untuk menjaga keasaman lambung dan dapat menekan pertumbuhan bakteri patogen di usus. Mengonsumsi yoghurt secara teratur akan merangsang pertumbuhan dan aktivitas bakteri bersahabat (*friendly bacterial*) di dalam usus (Sulandari dkk,2001). Selain itu, yoghurt juga mengandung protein dengan kadar yang tinggi, bahkan lebih tinggi daripada protein susu. Untuk meningkatkan kualitas yoghurt sebagai minuman kesehatan, dilakukan penambahan bakteri probiotik pada yoghurt, yaitu *Lactobacillus acidophilus*. Probiotik adalah suplemen dalam makanan yang mengandung bakteri yang sangat menguntungkan. Beberapa probiotik terdapat secara alami, contohnya seperti *Lactobacillus* dalam yoghurt. Probiotik umumnya diketahui dapat meningkatkan system kekebalan tubuh. Banyak penelitian yang membuktikan bahwa probiotik akan membentuk koloni sementara yang dapat membantu aktivitas tubuh dengan fungsi yang sama dengan mikroflora alami dalam saluran pencernaan (Surajudin, 2005). Meskipun penggunaan formula probioik dapat meningkatkan aktivitas mikroflora dalam usus, namun akan lebih efektif jika dibantu juga dengan prebiotic seperti inulin, oat, dan gandum. Hal ini akan menyebabkan mekanismenya menjadi lebih baik karena tanpa sumber makanan yang tepat dalam pencernaan, maka mikroorganisme probiotik akan mati (Anonymous,2007). *Lactobacillus acidophilus* yang merupakan bakteri probiotik, mampu bertahan pada kondisi asam lambung, dapat meningkatkan fungsi pencernaan, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh sehingga manfaat yoghurt sebagai minuman kesehatan semakin lengkap.

Tabel 1.1 Syarat Mutu Yoghurt

Komposisi	Nilai
Protein (%)	Min 2,7
Lemak (%)	Min 3,0
Abu (%)	Maks 1,0
Total Asam (%)	0,5-2,0
Jumlah Bakteri Starter (<i>Kloning</i>)	Min 10

Sumber: SNI (2009)

Rumput laut merupakan salah satu komoditas perikanan yang melimpah sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan maupun bahan tambahan. Kandungan rumput laut yang rendah kalori dan serat, tetapi mengandung beragam nutrisi, seperti karbohidrat, protein, serat, vitamin dan mineral dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi setiap hari. Contoh produk yang berbahan rumput laut *E. Cottoni* sebagai produk diverifikasi yaitu yoghurt rumput laut.

Rumput laut atau lebih dikenal dengan sebutan seaweed merupakan salah satu sumber daya hayati yang sangat melimpah di perairan Indonesia yaitu sekitar 8,6% dari total biota di laut (Dahuri,1998). Pemanfaatan rumput laut secara ekonomis sudah dilakukan oleh beberapa Negara. Cina dan Jepang sudah dimulai sejak tahun 1670 sebagai bahan obat-obatan, makanan tambahan, kosmetika, pakan ternak, dan pupuk organik. Rumput laut telah dimanfaatkan sebagai makanan sehari-hari bagi penduduk Jepang, Cina dan Korea, dan bahkan pada tahun 2005 nilai konsumsi rumput laut mencapai 2M US \$. Ironisnya, di Indonesia, rumput laut hanya dibiarkan sebagai sampah lautan, mengapung, hanyut terbawa arus, ataupun terdampar dipinggir pantai (Yunizal, 1999). Pemanfaatan rumput laut di Indonesia sampai saat ini terbatas sebagai bahan kalangan industry yang mau melirik potensi rumput laut.

Produk diverifikasi peternakan dengan penambahan rumput laut yaitu yoghurt rumput laut..Komposisi rumput laut yang sangat bervariasi menjadikan produk yang dihasilkan menjadi produk yang memiliki ciri khas khusus dengan kandungan gizi yang baik. Produk tersebut terdapat di UMKM Cita Alam

Nusantara yang merupakan kelanjutan UKM Samudra Food yang kurang lebih 6 tahun ikut memberikan kontribusi pemberdayaan lewat UKM di Malang, keterlanjutan tersebut merupakan Wadah aktualisasi diri untuk berbuat sesuatu yang lebih kepada bangsa dan negara dengan memproduksi makanan yang sehat dan melakukan pemberdayaan masyarakat sekitar dan bekerjasama dengan institusi pendidikan.

Kelompok Pengolah dan Pemasaran (Poklahsar) Cita Alam Nusantara (Citara) berdiri sejak tahun 2011 yang dipimpin oleh Bapak Wahyu Suci Utomo. Poklahsar ini merupakan industri rumah tangga (IRT) yang bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran produk-produk makanan dan minuman berbahan dasar rumput laut. Awal mula berdirinya usaha Citara yaitu dengan membentuk kelompok untuk menghasilkan nilai kemanfaatan bagi keluarga dan masyarakat. Berawal dari niat mulia inilah, akhirnya Bapak Wahyu mengembangkan potensi yang ada karena produk makanan dan minuman berbahan dasar komoditas perikanan memiliki peluang pasar yang tinggi dan masih belum banyak usaha sejenis di sekitar daerah kediamannya, sehingga usaha ini dinilai sangat menguntungkan dan memiliki prospek yang cukup menjanjikan. Prinsip Poklahsar Citara adalah "Kami menjual makanan dan minuman yang kami konsumsi, kesehatan dan keamanan produk kami bagi kami sendiri dan konsumen adalah prioritas kami".

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mahasiswa mampu mengidentifikasi elemen-elemen dalam sistem industri.
- b. Mahasiswa memahami fungsi dan peran elemen sistem produksi.
- c. Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan memberikan solusi atas permasalahan di bidang industri

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mengetahui dan memahami produksi dan pengemasan pada produk yoghurt rumput laut di UMKM Cita Nusantara.

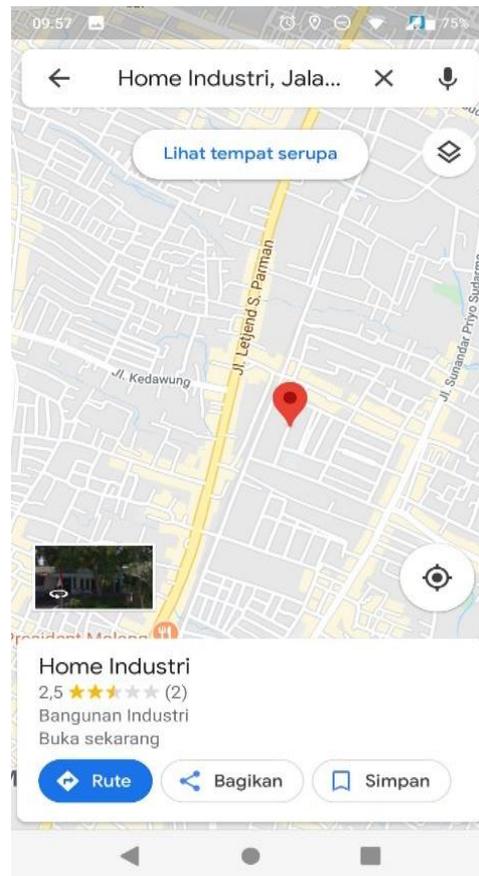
1.2.3 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan:

1. Memperoleh bekal tentang sistem, sikap dan perilaku dalam budaya kerja di industri.
2. Mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai produksi dan pengemasan yoghurt rumput laut
3. Memperoleh pelatihan untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan melakukan serangkaian keterampilan sesuai bidang keahlian.

1.3. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 01 Oktober – 31 Desember 2020 bertempat di rumah produksi Cita Nusantara beralamatkan di Jl.Raya Mondoroko Gg 4 Perum Taman Bhayangkara Indah no D-5 Singosari Kabupaten Malang dan UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia). Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari sabtu mulai pukul 08.00 sampai dengan 13.00 WIB. Berikut disajikan peta lokasi UMKM CITARA yang dapat dilihat pada Gambar. 1.1



Gambar 1.1 Lokasi CITARA

Sumber: Google 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja lapang ini diantaranya pengambilan data Primer dan data sekunder. Metode pengambilan data adalah hasil diagnosis dan laboratorium. Jenis data yang digunakan jenis data primer yaitu data diperoleh melalui observasi secara langsung, dan data sekunder yaitu data yang didapatkan dari studi kepustakaan.

Data primer yang diambil dari Praktikum Proses Pembuatan yoghurt di UMKM CITARA Malang, meliputi sejarah dan perkembangan perusahaan, jenis dan jumlah peralatan serta cara pengoperasian peralatan, proses produksi minuman yoghurt rumput laut, keadaan perusahaan, tenaga kerja yang membantu proses produksi yoghurt rumput laut.

1.4.1 Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber pertama yaitu individu atau perseorangan yang membutuhkan pengelolaan lebih lanjut seperti hasil wawancara atau hasil pengisian kuesioner. Menurut Suharsimi Arikunto (2013:172) data primer adalah data yang dikumpulkan melalui pihak pertama, biasanya melalui wawancara, jejak dan lain-lain.

1. Observasi

Dalam praktikum lapang, kegiatan observasi yang dilakukan yaitu dengan menganalisis elemen industri perikanan seperti menganalisis aspek SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities* dan *Threats*), mengamati proses produksi dari mulai bahan baku sampai dengan proses akhir pengemasan. Menurut Widoyoko (2014:46) observasi merupakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian. Menurut Sugiyono (2014:145) observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis.

Berdasarkan penjelasan para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa observasi adalah penelitian dengan melakukan pengamatan dan pencatatan dari berbagai proses biologis dan psikologis secara langsung maupun tidak langsung yang tampak dalam suatu gejala objek penelitian.

2. Wawancara

Wawancara merupakan proses yang penting dalam melaksanakan suatu penelitian khususnya dalam penelitian yang bersifat kualitatif. Biasanya pewawancara akan berusaha mendapatkan kerjasama yang baik dari subjek kajian (responden). Menurut Riyanto (2010:82) wawancara merupakan metode pengumpulan data yang menghendaki komunikasi langsung antara penyelidik dengan subjek atau responden. Menurut Afiifudin (2009:131) wawancara adalah metode pengambilan data dengan cara menanyakan sesuatu kepada seseorang yang menjadi informan atau responden.

Wawancara dilakukan dengan mengadakan sesi Tanya jawab secara langsung kepada narasumber seorang pemilik perusahaan mengenai seputar

yoghurt rumput laut dan responden mengenai pengalaman produksi yoghurt rumput laut.

3. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur-literatur untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan. Studi kepustakaan juga dapat mempelajari berbagai buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti (Sarwono:2006). Studi kepustakaan juga berarti teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku, *literature*, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan (Nazir;1998). Sedangkan menurut ahli lain studi pustaka merupakan kajian teoritis, referensi serta *literature* ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai dan norma yang berkembang pada situasi *social* yang diteliti (Sugiyono:2012). Studi pustaka dilakukan dengan membaca berbagai sumber bacaan dan literatur serta berbagai buku dan informasi yang bersumber dari internet guna mendapatkan data dan informasi mengenai yoghurt.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL). Dokumen dapat berupa surat, memorandum, agenda, dokumen administrasi, artikel surat kabar, atau dokumen apapun yang erkaitan dengan penyelidikan. Triangulasi bukti melalui dokumen berfungsi untuk menguatkan bukti dari sumber lain. Dokumen juga dapat digunakan untuk membuat kesimpulan pada suatu peristiwa, mengarah pada petunjuk palsu jika peneliti tidak berpengalaman. Dokumen dapat berbentuk arsip, seperti catatan layanan, catatan organisasi, daftar nama, hasil survei (Prihatsanti *et al.*, 2018)

1.4.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dengan cara membaca mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari *literature*, buku-buku, serta dokumen Sugiyono (2012:141). Menurut Ulbersialahi (2012:289) data sekunder merupakan data yang dikumpulkan dari tangan kedua atau dari sumber-sumber lain yang telah tersedia sebelum penelitian dilakukan.