

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakso merupakan suatu produk yang terbuat dari daging cincang yang terikat bersama *filler* sebagai pengikat. Beberapa rempah-rempah dan air juga ditambahkan ke dalam bakso, kemudian dimasak dalam air mendidih, uap atau digoreng tergantung pada proses pemasakan (Purnomo, 1990). Biasanya bahan yang digunakan terdiri dari 53% daging sapi tanpa lemak, 17% lemak dan beberapa bahan lain seperti fosfat, garam, monosodium glutamat (MSG) dan 30% es batu untuk mencegah kenaikan suhu adonan selama pencampuran, dan juga pati dapat ditambahkan. Masing-masing bahan ini memiliki karakteristik fisik, kimia dan mekanik yang berbeda, serta perubahan sifat karena pengolahan juga berbeda. Oleh karena itu, karakteristik dan sifat-sifat ini perlu diketahui sebelum mengetahui proses pembuatan bakso. Hal ini perlu diketahui dalam memilih bahan ekonomis dan mengontrol kualitas produk sesuai dengan keinginan (Buckle, Edwards, Fleet dan Wootton, 1985).

Di dunia, persediaan daging mulai mencapai angka yang cukup tinggi. Persediaan ini mencapai angka kurang lebih sebanyak jumlah penduduk di dunia, yaitu sekitar 3,8 milyar (Buckle, Edwards, Fleet dan Wootton, 1985). Sumber-sumber ternak di dunia antara lain daging sapi, domba, babi, kambing, kerbau dan unggas. Di Indonesia, sumbangan sapi dalam produksi daging pada tahun 1973 adalah 3.422.000 ton dan sumbangan unggas untuk produksi daging pada tahun yang sama adalah 884.000 ton. Mengingat semakin tingginya persediaan daging ini, maka dilakukan upaya pengembangan makanan olahan siap saji.

M.R. HALAL FOOD memiliki berbagai jenis bakso yang diproduksi. Bakso sayur merupakan salah satu produk bakso unggulan di M.R. HALAL FOOD Limited Partnership. Produksi bakso sayur ini dilakukan berdasarkan banyaknya kebutuhan produk makanan halal untuk masyarakat muslim di Thailand, dimana jumlah masyarakat muslim di Thailand adalah sekitar 4,6% dari penduduk Thailand yang berjumlah 67.741.000 orang. Sumber ini diperoleh dari CIA World Factbook pada periode April 2014. Bakso sayur terbuat dari

daging ayam dengan campuran berbagai sayuran, misalnya wortel, daun ketumbar dan rumput laut. Kualitas bakso sayur dipengaruhi oleh pemilihan dan penanganan bahan, serta proses manufaktur. Jika bahan yang digunakan memiliki kualitas yang baik dan proses manufaktur yang tepat, maka bakso sayur yang diproduksi akan memiliki kualitas yang baik.

Upaya melestarikan lingkungan di sekitar perindustrian, Politeknik Negeri Jember sebagai salah satunya institusi lembaga pendidikan yang memberikan program pementapan pengetahuan dan teori maupun praktikum kepada mahasiswanya. Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan dan mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL). Hal ini ditunjukkan agar mahasiswa mengetahui dan mampu menyerap teknologi yang ada di dunia masyarakat atau industri.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di M.R. HALAL FOOD Limited Partnership ini adalah :

- a. Memperluas dan meningkatkan wawasan tentang kegiatan industri pembuatan bakso sayur dan mendapatkan ilmu pengetahuan serta pengalaman yang selama ini belum pernah dialami.
- b. Meningkatkan keterampilan fisik di bidang pembuatan bakso sayur dan memperoleh cukup bekal untuk bekerja maupun sebagai bekal untuk mempersiapkan diri terjun ke masyarakat.
- c. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktek di lapangan.
- d. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember. Serta menguji kemampuan pribadi dalam tata cara berinteraksi dengan masyarakat di lingkungan kerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di M.R. HALAL FOOD Limited Partnership ini adalah :

- a. Mempelajari dan memahami proses pembuatan bakso sayur di M.R. HALAL FOOD Limited Partnership.
- b. Mengetahui mutu produk akhir bakso sayur di M.R. HALAL FOOD Limited Partnership.

### **1.3 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di M.R. HALAL FOOD Limited Partnership ini adalah :

- a. Mahasiswa mempunyai pengalaman dalam dunia kerja baik yang berkaitan dengan prinsip kerja maupun program kerja.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami bagaimana prinsip pembuatan bakso sayur.

### **1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 18 November 2013 sampai dengan 19 Februari 2014 yang dilaksanakan di M.R. HALAL FOOD Limited Partnership, Samut Prakarn, Thailand.