

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan yang berasal dari hewani. Daging telah diketahui sebagai bahan yang mudah rusak, hal ini disebabkan karena komposisi gizi daging sangat baik untuk manusia maupun mikroorganisme. Untuk memperlambat kecepatan berkembangnya pencemaran permukaan dari tingkat awal sampai ke tingkat akhir dimana terjadi kerusakan. Waktu yang diperlukan untuk perkembangan mikroorganisme semacam itu merupakan ukuran ketahanan penyimpanan (Buckle, *et al*, 1987). Salah satu cara untuk memanfaatkan daging segar menjadi produk olahan adalah dengan pembuatan bakso.

Bakso merupakan produk olahan daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang diijinkan. Produk bakso telah banyak dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat. Secara teknis pengolahan bakso cukup mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja.

Bakso daging digolongkan menjadi 3 kelompok yaitu bakso daging, bakso urat, dan bakso aci. Penggolongan bakso, dilakukan berdasarkan perbandingan jumlah daging dengan perbandingan jumlah tepung yang digunakan. Bakso daging dibuat dengan menggunakan daging dengan jumlah yang lebih besar dibandingkan tepung pati yang digunakan. Bakso aci dibuat dengan menggunakan pati dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan dengan daging. Bakso urat dibuat dengan menggunakan daging yang banyak mengandung jaringan ikat dalam jumlah lebih besar dibandingkan dengan jumlah pati.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan daging adalah MR Halal Food Limited Partnership Co. Ltd. Perusahaan ini memproduksi olahan pangan berbahan baku daging sapi dan ayam, yakni *Lukchin* atau yang dikenal dengan bakso di Indonesia. Pelaksanaan magang di perusahaan ini berorientasi pada proses produksi dalam menjaga kualitas bakso.

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging dengan atau tanpa bahan tambahan lain seperti tepung tapioka dan bahan lainnya yang berbentuk bulat. Berdasarkan asal mulanya, bakso (baso) adalah makanan khas Tionghoa Indonesia berupa bola daging yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan daging babi segar yang digiling. Tetapi MR Halal Food Limited Partnership adalah perusahaan keluarga muslim yang tidak diperbolehkan makan daging babi, akhirnya biasanya bakso di perusahaan ini dibuat dari gilingan daging sapi, dan daging ayam.

Kegiatan magang di perusahaan, diharapkan dapat memberikan ilmu secara langsung mengenai seluk beluk proses produksi bakso yang dilakukan di MR Halal Food dalam rangka menghasilkan produk bakso yang berkualitas. Karena dengan terjaminnya kesesuaian semua proses pengolahan baik sejak pemilihan bahan baku sampai produk siap konsumsi, akan memberikan jaminan bagi konsumen terhadap produk.

1.2 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Lapang

1.2.1 Tujuan Umum dari kegiatan PKL

- a. Memperoleh keterampilan dan pengalaman kerja praktis sehingga secara langsung dapat memecahkan permasalahan yang ada dalam kegiatan di bidang pengolahan daging.
- b. Melakukan dan membandingkan penerapan teori yang diterima di jenjang akademik dengan praktek yang dilakukan di lapangan.
- c. Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai hubungan antara teori dan penerapannya sehingga dapat memberikan bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke masyarakat.

1.2.2 Tujuan Khusus dari kegiatan PKL

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi bakso di MR Halal Food Limited Partnership.
- b. Mengetahui jenis bahan secara umum yang digunakan di MR Halal Food Limited Partnership.
- c. Mengetahui jenis mesin, spesifikasi mesin dan mekanisme kerja mesin secara umum yang digunakan di MR Halal Food Limited Partnership.

1.2.3 Manfaat

- a. Memperluas dan meningkatkan wawasan tentang kegiatan industri pembuatan bakso dan mendapatkan ilmu pengetahuan serta pengalaman yang selama ini belum pernah diketahui khususnya di MR Halal Food Limited Partnership.
- b. Meningkatkan keterampilan di bidang pengolahan daging khususnya bakso dan memperoleh cukup bekal untuk bekerja dan sebagai bekal mempersiapkan diri terjun ke masyarakat serta bahkan menciptakan lapangan pekerjaan.
- c. 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.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di MR Halal Food Limited Partnership menggunakan metode antara lain :

a. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan dan manager perusahaan “MR Halal Food Limited Partnership” sekaligus sebagai pembimbing lapang.

b. Observasi

Metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang.

c. Praktek Lapang

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

d. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan tanggal 18 Nopember 2013 sampai dengan 19 Februari 2014. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di MR Halal Food Limited Partnership Co. Ltd, Bang Phli District, Samut Prakan, Thailand.