

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan teri merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya, ikan teri juga memiliki kandungan protein tinggi. Lubis (1987). mengatakan ikan teri sebagai bahan pangan mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang di butuhkan untuk pertumbuhan tubuh kecerdasan manusia.

Ikan teri termasuk jenis ikan yang rentan terhadap kerusakan (pembusukan), apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimia dan mikrobiologi. Maka Perlu adanya tindakan lanjutan pengolahan dengan cara pengawetan. Salah satu proses pengawetan terhadap ikan teri ini adalah melalui pengasinan yang di lakukan dengan di rendam lalu di rebus dan di keringkan

Dengan demikian, peluang Indonesia untuk meningkatkan ekspor ke pasar internasional masih terbuka luas dalam hal pemanfaatan sumberdaya perikanan khususnya ikan teri tak terkecuali kabupaten Sumenep. Tetapi untuk mengembangkan usaha di sektor perikanan masih banyak kendala yang harus dihadapi misalnya tentang mutu dan keamanan pangan (Wahono, 2006).

Keberhasilan dalam membuat produk makanan yang bermutu dan sesuai dengan standart selalu menjadi keinginan dari setiap industri dan keamanan pangan kesehatan bagi konsumen tak terkecuali UD. Sumber Laut. Produk yang bermutu dan sesuai dengan standart hanya dapat dihasilkan jika menarapkan sistem pengendalian mutu secara menyeluruh mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan hingga menjadi produk akhir. Semua ini dapat di capai apabila setiap karyawan dan setiap departemen/divisi yang mengerti, memahami dan menerapkan serta berpartisipasi demi untuk mencapai produk yang sesuai dengan standart yang telah ditetapkan.

UD. Sumber Laut merupakan salah satu perusahaan pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus Spp*). Perusahaan berusaha keras untuk menjadi perusahaan yang terbaik dengan meningkatkan kualitas mutu serta menjamin keamanan produk. Keamanan pangan sangat penting dalam proses produksi ikan teri nasi karena proses ikan teri nasi menggunakan beberapa peralatan yang berbasis logam sangat rentan dari pencemaran-pencemaran yang tidak di inginkan dan dapat mempengaruhi terhadap kesehatan konsumen apabila dikonsumsi oleh manusia sehingga pengolahan kami di lakukan dengan baik dan terjamin oleh konsumen kami.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Mengapa ikan teri dikatakan sebagai bahan pangan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi ?

2. Bagaimana proses pengawetan terhadap ikan teri ?

1.3 Tujuan penelitian.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang di UD. Sumber Laut antara lain :

1. Mengetahui proses produksi ikan teri nasi kering pada UD. Sumber Laut Kabupaten sumenep Kec. Dungkek.
2. Mendapatkan gambaran nyata tentang kondisi perusahaan serta memperoleh pengalaman langsung.
3. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik pada sistem keamanan.

1.4 Manfaat Praktek Kerja Usaha

Praktek Kerja Usaha ini bermanfaat untuk dapat meningkatkan pengetahuan, pengalaman dan pemahaman mahasiswa dalam bidang kewirausahaan. Adapun beberapa manfaat Praktek Kerja Usaha, yaitu :

1. Manfaat bagi pendidikan

- Dapat meningkatkan kerjasama antara lembaga pemerintah dengan lembaga pendidikan di Universitas Trunojoyo Madura.
- Dapat mempromosikan keberadaan akademik di tengah-tengah dunia kerja, sehingga dapat mengantisipasi kebutuhan dunia kerja akan tenaga kerja yang profesional dan kompeten di bidang masing-masing.
- Mendapatkan umpan balik dari lapangan mengenai isi materi yang telah diberikan di bangku kuliah.

- Memperoleh masukan tentang masalah-masalah di tempat praktek Kerja Usaha.

1. Manfaat bagi tempat Kerja Usaha

- Memperoleh masukan yang dapat membantu penyelesaian studi kasus di lapangan.
- Memperoleh informasi dan masukan baru mengenai layanan usaha yang sedang dikembangkan.

2. Manfaat bagi peneliti

- Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi para peneliti, maupun bagi yang lainnya.
- Menambah wawasan mahasiswa terhadap masalah-masalah yang terjadi di luar bangku kuliah yang ditemukan di lokasi Kerja Usaha.
- Menyiapkan mahasiswa / peneliti sehingga lebih memahami kondisi pekerjaan sesungguhnya.
- Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis pada perbedaan metode-metode pekerjaan antara teoritis dan praktek kerja di lapangan.
- Memberikan kesempatan untuk mempelajari keterampilan dan pengetahuan baru melalui kegiatan kerjasama dengan para pakar yang telah berpengalaman di lapangan.

1.4 WaktudanLokasi

Hari / Tanggal : 1 APRIL – 30 APRIL 2016

Waktu : 08.00 – 1Lokasi

Lokasi :Kec.Dungkek kabupaten Sumenep

SUMBER LAUT

1.5 Jadwal kegiatan:

Berikut ini rincian kegiatan yang di lakukan penulis selama 1 bulan mengenai PKL,antara lain :

No	Tanggal	Kegiatan
1.	1April	Mendapatkan pembekalan mengenai kegiatan PKL.
2.	2April	Menulis dan mencatat pengisian perusahaan
3.	3April	Melakukan pencatatan pembukuan
4.	4 April	Mempersiapkan alat alat yang untuk di gunakan oleh UD SUMBER LAUT
5.	5 April	Mencatat hasil kerja yang di peroleh oleh nelayan.
6.	6 April	Menotalkan haril kerja semua nelayan
7.	7 April	Merebus ikan yang di tangkap oleh nelayan
8.	8 April	Melakukan penjemuran terhadap ikan yang sudah di rebus
9.	9 April	Menjaga ikan teri yang sudah di jemmur
10.	10 April	Mengangkat ikan teri yang sudah kerring di jemmur
11.	11 April	Memasukin ikan yang sudah kering di jemmur ke dalam kastorit
12.	12 April	Pembungkusan ikan kepada kardus yang sudah ekspor
13.	13 April	Menembang ikan teri yang sudah ekspor yang siap di kirim
14.	14 April	Mengerjakan tugas laporan PKL

15.	15 April	Mengerjakan tugas laporan PKL
16.	16 April	Mengerjakan tugas laporan PKL
17.	17 April	Mengerjakan tugas laporan PKL
18.	18 april	Mengerjakan tugas laporan PKL
19.	19 April	Mencatat hasil kerja yang di peroleh oleh nelayan.
20.	20 April	Melakukan pencatatan pembukuan.
21.	21 April	Mencatat hasil kerja yang di peroleh oleh nelayan.
22.	22 April	Mencatat hasil kerja yang di peroleh oleh nelayan.
23.	23 April	Menembang ikan teri yang sudah ekspor yang siap di kirim
24.	24 April	Menembang ikan teri yang sudah ekspor yang siap di kirim
25.	55 April	Menembang ikan teri yang sudah ekspor yang siap di kirim
26.	26 April	Menembang ikan teri yang sudah ekspor yang siap di kirim
27.	27 April	Menembang ikan teri yang sudah ekspor yang siap di kirim
28.	28 April	Mencatat hasil kerja yang di peroleh oleh nelayan.
29.	29 April	Mencatat hasil kerja yang di peroleh oleh nelayan.
30.	30 April	Mencatat hasil kerja yang di peroleh oleh nelayan.