

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk dari negara maritim terbesar di dunia. Indonesia mempunyai sumber daya ikan yang melimpah dan beragam jenisnya. Sektor perikanan memiliki peranan strategis dalam pembangunan nasional. Sektor perikanan juga menyerap banyak tenaga kerja mulai dari kegiatan penangkapan, budidaya, pengolahan, dan perdagangan. PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan daging ikan menjadi berbagai macam produk yaitu bakso ikan, sosis, *nugget*, dll. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 1996 yang saat ini berlokasi di Sawocangkring, Sidoarjo, Jawa Timur.

Perusahaan ini menggunakan bahan baku surimi dari dua jenis ikan yaitu ikan kuniran dan ikan swangi, yang selanjutnya menjadi berbagai macam produk seperti bakso ikan, sosis, *nugget* dan lain sebagainya. Ikan kuniran termasuk ikan demersal yang menjadi salah satu spesies sasaran dalam kegiatan perikanan tangkap dengan cara cantrang (Saputra *et al.* 2009). Ikan swangi merupakan salah satu ikan yang memiliki daging berwarna putih sehingga dapat dibuat produk yang berbasis *jelly* seperti surimi (Astuti *et al.* 2014).

Surimi merupakan lumatan daging yang telah mengalami proses pencucian, pengepresan dan pembekuan. Surimi ini merupakan jenis produk olahan perikanan setengah jadi (*intermediate product*) berupa hancuran daging ikan yang dilakukan pencucian dengan air dingin dan campuran garam, pengepresan, dan penambahan bahan tambahan (*food additive*), pengepakan dan pembekuan (Astuti *et al.* 2014). Surimi termasuk konsentrat dari protein *myofibrillar* yang mempunyai kemampuan membentuk gel, pengikat air, pengikat lemak, dan sifat fungsional yang baik, surimi juga memiliki potensi untuk pembuatan berbagai jenis makanan berbasis surimi (*surimi based-product*) (Latifa *et al.* 2014).

Bakso ikan ini merupakan produk olahan pangan yang berbentuk bulat terbuat dari daging ikan yang digiling dengan bahan tambahan lainnya seperti tepung, garam, emulsifier dan lain-lain. (Latifa *et al.* 2014). Bakso ikan merupakan salah satu usaha diversifikasi produk perikanan yang dapat dikembangkan dan berpeluang untuk menambah nilai jual. Hampir semua orang

dan semua kalangan menyukai produk bakso ikan karena rasanya yang gurih, lezat, dan kenyal serta bergizi tinggi (Wibowo 2006). Bakso ikan juga terbuat dari adonan yang berupa campuran lumatan daging ikan, tepung, bumbu-bumbu dan bahan tambahan lainnya yang sudah diizinkan. Faktor utama yang diutamakan dalam pembuatan bakso ikan adalah kekenyalan yang merupakan salah satu indikator mutu pada bakso ikan. Hal tersebut bergantung terhadap kualitas bahan bakunya yaitu surimi (Candra *et al.* 2014).

Penanganan bahan baku menjadi hal utama yang harus diperhatikan oleh perusahaan, karena jika tanpa adanya proses penanganan bahan baku yang baik dan benar perusahaan tidak akan menghasilkan produk yang berkualitas. Kualitas bahan baku sangat berpengaruh terhadap hasil produk akhir. Pentingnya sistem penanganan bahan baku untuk dilakukan ialah untuk mencegah terjadinya kerusakan dan kontaminasi pada bahan baku tersebut (Maulana *et al.* 2012). Penanganan bahan baku yang baik dan benar dapat menjadi salah satu indikator utama yang perlu diperhatikan hingga ke proses selanjutnya. Hal ini agar konsumen juga akan memperoleh produk yang berkualitas.

Hal-hal di atas yang mendasari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur. Proses penanganan bahan baku di perusahaan ini ingin diketahui lebih lanjut karena produk yang dihasilkan berkualitas.

1.2 Tujuan

PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan bahan baku yang terdapat di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

1. Manfaat bagi mahasiswa

Mahasiswa dapat memahami proses penanganan bahan baku secara langsung yang terdapat di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur dan dapat menerapkan ilmu yang diperoleh di bangku perkuliahan.

2. Manfaat bagi Universitas Trunojoyo Madura

- a) Membina kerja sama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan Industri.
- b) Membekali sarjana yang dihasilkan dengan ketrampilan bekerja di perusahaan.

3. Manfaat bagi perusahaan

Perusahaan memperoleh adanya jalinan kemitraan dan dukungan penyiapan ketrampilan yang dapat berkontribusi nyata.