

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki lebar laut perairan sangat luas, yakni sebesar 96.079,15 km. Produk hasil laut yang dihasilkan juga cukup melimpah. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2017), total produksi perikanan nasional sebesar 23,18 juta ton dengan rincian perikanan tangkap 7,07 juta ton dan perikanan budidaya 16,11 juta ton.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat dan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung protein dan air cukup tinggi. Kerusakan atau pembusukan (kemunduran mutu) tersebut dapat diatasi dengan cara pengolahan yang tepat untuk menghambat atau menghentikan kegiatan zat-zat dan mikroorganisme yang terdapat pada ikan. Suatu jenis bahan pangan dapat dibuat berbagai macam bentuk produk dengan cita rasa berbeda melalui pengolahan. Selain itu juga dapat menambah nilai tambah, pemasaran semakin luas, diversifikasi produk olahan dan peningkatan pendapatan nelayan (Afrianto dan Evi 2011). Saat ini sudah banyak perusahaan di Indonesia yang mulai memproduksi jenis olahan ikan menjadi produk yang mempunyai nilai tambah dari segi penjualan. Salah satu hasil olahan tersebut adalah bakso ikan.

Bakso ikan adalah salah satu produk olahan yang dibuat dari daging ikan giling dengan penambahan tepung dan bumbu-bumbu. Kemudian dicetak dan direbus dalam air yang panas dan dilanjutkan dengan penirisan. Olahan ini banyak digemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena memiliki rasa yang lezat dan kandungan gizi yang tinggi, sehingga angka konsumsi bakso ikan juga meningkat tiap tahunnya. Tercatat pada tahun 2014 sebanyak 38,14 kg, tahun 2015 sebesar 41,11 kg, tahun 2016 sebesar 43,94 kg dan tahun 2017 sebanyak 46,94 kg. Perkembangan konsumsi bakso ikan yang terus mengalami peningkatan tersebut tentunya perlu diimbangi dengan proses produksi yang cepat dengan teknik otomasi dalam sebuah perusahaan.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang sedang berkembang dalam bidang pengolahan daging ikan menjadi produk jadi. PT. Indo

Lautan Makmur didirikan sejak tahun 1996 yang saat ini berlokasi di Sawocangkring, Sidoarjo, Jawa Timur. Pabrik ini didesain secara terintegrasi khusus dalam pengolahan ikan. Beberapa macam produk olahan ikan yang diproduksi oleh PT. Indo Lautan Makmur yaitu surimi, sosis, nugget, tempura, kornet, scallop, bintang dan juga bakso ikan.

Berdasarkan uraian mengenai peluang yang baik akan potensi pengolahan bakso ikan yang cukup digemari oleh masyarakat dan mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi serta meningkatkan nilai tambah diversifikasi produk olahan hasil perikanan, maka penulis melaksanakan praktik kerja lapang dengan tema proses produksi bakso ikan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan praktik kerja lapang ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi bakso ikan di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Mengetahui kapasitas produksi bakso ikan pada setiap sekali produksi.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan praktik kerja lapang ini adalah :

1. Mendapatkan gambaran nyata tentang proses produksi bakso di suatu perusahaan
2. Mendapatkan pengalaman langsung tentang aktivitas produksi dalam perusahaan.
3. Memberi gambaran nyata keterkaitan bidang ilmu Teknologi Industri Pertanian dengan dunia kerja.