

I. PENDAHULUAN

I.I. Latar Belakang

Terdapat banyak jenis makanan di Indonesia dimana komposisi bumbunya melibatkan petis sebagai salah satu komponennya, contohnya rujak petis, rujak cingur, atau tahu bumbu petis. Petis berbentuk pasta merupakan olahan dari ikan atau udang ditambah bumbu, tepung beras, atau kanji. Seperti halnya kecap dan saus, petis juga merupakan produk yang menyerupai bubur kental, liat, dan elastis, berwarna hitam atau cokelat tergantung dari jenis bahan baku yang digunakan. Sesuai dengan teksturnya yang setengah padat, petis umumnya diperdagangkan dalam kemasan stoples, gelas jar, atau botol plastik berukuran kecil.

Petis merupakan komponen dalam masakan Indonesia yang dibuat dari pindang, kupang atau udang yang dipanasi hingga didapatkan cairan kuah, kental seperti saus yang lebih padat. Pengolahan selanjutnya, petis ditambah gula baik gula putih maupun gula batok. Hal ini menyebabkan warna petis menjadi coklat pekat, cenderung hitam dan rasanya manis.

Proses produksi merupakan suatu kegiatan dalam berusaha untuk menciptakan atau menambah nilai ekonomi suatu benda yang didalamnya terjadi perubahan bentuk dari input baik berupa fisik maupun non fisik sampai menjadi output dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Kelangsungan proses produksi sangatlah penting dalam produksi petis, kelangsungan tersebut memiliki beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu komposisi input yang bagaimana yang harus digunakan agar tingkat produksi petis maksimal dan biaya produksi petis bisa serendah mungkin. Tahapan berlangsungnya proses produksi yaitu input meliputi sumber daya alam, sumber daya manusia, modal, pengusaha. Proses produksi dan output meliputi barang dan jasa.

UD. SR Hj. Diya Food yang berdomisili di Jl. Mutiara No. 105 Banyuwangi Sampang Madura merupakan perusahaan yang mengelola atau memproduksi petis. Akan tetapi pada industri ini memiliki kelemahan dalam proses produksi yaitu pada

saat semua mesin beroperasi, arus listrik berhenti atau mati lampu karena daya listrik di UD. SR Hj. Diya Food tidak mencukupi sehingga tidak kuat menahan beban arus listrik yang melebihi daya listriknya. Keluarga Hj. Diya menekuni usaha pembuatan petis sudah dilakoninya sejak puluhan tahun silam. Kini, usahanya tidak hanya merambah di seputar Madura, pemasarannya juga sudah merambah ke Jawa, Kalimantan, sampai negara tetangga Malaysia. Oleh karena itu, PKL ini bermaksud untuk mengetahui proses produksi petis yang ada di UD. SR Hj. Diya Food Banyuwangi Sampang.

1.2. Rumusan masalah

Bagaimana proses produksi petis yang diterapkan oleh UD. SR Hj. Diya Food Sampang ?

1.3. Tujuan Praktek Kerja Lapang

Mengetahui proses produksi petis yang diterapkan oleh UD. SR Hj. Diya Food Sampang.

1.4 Manfaat

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) di UD. SR Hj. Diya Food adalah :

1. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik pada proses produksi
2. Mendapat pengalaman langsung mengenai proses produksi suatu produk.