

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peningkatan ilmu pengetahuan dan teknologi diperlukan untuk memajukan Sumber Daya Manusia (SDM), proses pembaharuan, peningkatan harkat dan martabat bangsa serta peningkatan kesejahteraan rakyat. Agar tujuan tersebut dapat terwujud, diperlukan keseimbangan antara dunia pendidikan dengan dunia industri agar dapat dihasilkan tenaga kerja yang memiliki pemahaman dan keterampilan yang sesuai dengan bidang-bidang yang ditangani. Hal ini bertujuan agar dapat menghasilkan tenaga kerja yang handal dan dengan bekal keterampilan yang cukup, serta diharapkan mampu untuk menyumbangkan pemikirannya dalam memajukan industri di Indonesia.

Agar hal tersebut dapat terwujud, diperlukan kerja sama yang baik antara akademisi pada institusi pendidikan, dan praktisi di dunia industri. Kerja sama antara kedua belah pihak dapat dilaksanakan melalui pertukaran informasi dari masing-masing pihak mengenai ilmu yang didapatkan di perguruan tinggi dengan mengaplikasikannya dalam dunia industri. Oleh karena itu, agar hal tersebut dapat terwujud, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya mewajibkan para mahasiswanya untuk melakukan program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan program wajib yang dilaksanakan oleh Fakultas Teknologi Pertanian sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Dengan adanya program PKIPP, mahasiswa berkesempatan mempelajari penanganan, pengolahan bahan, hingga pengemasan dalam industri pengolahan pangan. Tempat PKIPP dilaksanakan di perusahaan atau unit usaha legal yang berperan dalam pengolahan makanan laut beku. Perusahaan yang kami pilih dalam pelaksanaan PKIPP ini adalah PT. Alam Jaya yang bergerak dalam bidang produsen ikan laut beku.

PT. Alam Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan ikan. PT. Alam Jaya mulai beroperasi pada tahun 1998 dengan nama perusahaan UD. Alam Jaya. Seiring

dengan semakin berkembangnya perusahaan, UD. Alam Jaya mengganti namanya menjadi PT. Alam Jaya pada 18 November 2001, dan berdiri secara legal pada 20 November 2001. Lokasi PT. Alam Jaya terletak di Jalan Rungkut Industri II/25, Surabaya, Jawa Timur. PT. Alam Jaya melakukan ekspor produk pengolahan hasil perikananannya pada berbagai macam negara, yaitu 40% Korea, 40% China, 20% Jepang, Taiwan, Malaysia, Singapore, Hong Kong, Eropa, dan USA. PT. Alam Jaya memproduksi dan mengolah beberapa produk hasil perikanan yang meliputi ikan layur, gulama, tiga wajah, *leather jacket*, remang, bekotak, cumi, ikan mata sebelah, lidah, kakap merah, kerapu, muroaji, cakalang, tongkol, baby tuna, ubur-ubur, dan lain - lain. Kebijakan mutu PT. Alam Jaya bertekad hanya memproduksi dan memasarkan produk yang halal, bermutu tinggi, harga jual terjangkau, dan tentunya aman untuk dikonsumsi secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi. Selain mutu produk, PT. Alam Jaya juga memiliki fasilitas pengolahan limbah sehingga limbah yang dihasilkan tidak mengganggu lingkungan dan kenyamanan warga sekitar.

Pemilihan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di perusahaan yang bergerak di bidang produsen makanan laut beku dikarenakan Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil laut. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang cukup mudah didapatkan di Indonesia mengingat bahwa Indonesia memiliki potensi laut yang luas. Protein ikan mempunyai nilai gizi tinggi, sehingga tingkat penerimaan terhadap ikan sangat tinggi. Hal ini dikarenakan ikan memberikan rasa yang khas yaitu gurih, warna dagingnya kebanyakan putih, jaringan pengikatnya halus sehingga jika dimakan terasa enak (Hadiwiyoto, 1993).

Hasil laut tersebut dapat diolah untuk menjadi makanan siap saji dalam bentuk beku. Mengingat masyarakat di daerah perkotaan yang mayoritasnya memiliki kesibukan yang tinggi, dan aktivitas kerja cepat, sehingga produk makanan beku telah menjadi salah satu pilihan gaya hidup perkotaan, karena lebih praktis, higienis untuk siap diolah dan disajikan. Salah satu perusahaan yang memaparkan solusi praktis makanan siap olah adalah PT. Alam Jaya. PT. Alam Jaya

adalah perusahaan produk makanan beku dan olahan perikanan yang beroperasi di Surabaya, Jawa Timur. PT. Alam Jaya terus mengembangkan inovasi-inovasi produk olahan ikan hingga banyak produk yang telah dipasarkan baik dari luar provinsi hingga luar Jawa, maka dari itu tak jarang masyarakat banyak yang mengenal produk dari PT. Alam Jaya. Melalui PKIPP ini diharapkan mahasiswa dapat memperoleh wawasan lebih luas baik pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja sebelum masuk ke dunia kerja.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan terutama pada proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya secara langsung di industri pengolahan pangan, khususnya pada industri pengolahan produk perikanan beku.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk makanan laut beku yang meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan limbah, proses produksi hingga produk yang siap untuk didistribusikan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari sistem pengolahan ikan sebagai bahan baku utama untuk pembuatan makanan laut beku olahan.
4. Mengetahui dan mempelajari cara pengendalian mutu produk dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan.
5. Mengetahui perkembangan pasar yang dituju untuk hasil produk jadi.
6. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

7. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pengolahan produk ikan secara umum.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT Alam Jaya dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir, serta sanitasi dan pemasaran yang dilaksanakan PT. Alam Jaya.
2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, dan hal-hal yang tidak didapatkan dari hasil observasi.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka pendukung yang berhubungan dengan kegiatan praktik kerja yang dilakukan. Tujuan metode ini adalah untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan pustaka yang terkait dengan proses yang berlangsung di PT. Alam Jaya.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 20 Desember 2021 sampai 20 Januari 2022. Tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Alam Jaya yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri II/25, Surabaya, Jawa Timur – INDONESIA.