

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara dengan sumber daya yang melimpah, terutama pada subsektor perikananannya. Subsektor perikanan merupakan salah satu sektor yang dikenal memiliki potensi besar serta dapat terus dikembangkan untuk mensejahterakan masyarakat. Hal ini terlihat pada sumber daya hayati yang melimpah di subsektor ini, serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi (Siahaan, 2012).

Menyadari akan potensi tersebut, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) berupaya memajukan sektor kelautan dan perikanan. Hasil dari subsektor kelautan dan perikanan tidak hanya diperoleh dari laut, tetapi juga dari darat yang dikenal dengan budidaya perikanan air tawar (Kementerian Kelautan Perikanan, 2017). Kabupaten Mojokerto merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Timur yang memiliki potensi dalam budidaya ikan air tawar, serta pengembangan UMKM. Menurut data dari Kabupaten Mojokerto tahun 2016-2020 bahwa potensi perikanan air tawar Kabupaten Mojokerto terdapat di Kecamatan Dlagu, Puri, Mojoanyar, Bangsal, Mojosari, dan Pungging.

UMKM Baitus Surur merupakan usaha yang dinaungi oleh Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur yang terletak di Desa Banjaragung, Kecamatan Puri, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Letak Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur memiliki potensi dalam mengembangkan budidaya perikanan air tawar. Berdasarkan data dari Dinas Perikanan Mojokerto sekitar 70% budidaya ikan air tawar di Kabupaten Mojokerto didominasi oleh ikan lele. Hal ini mengakibatkan nilai produk ikan lele yang rendah, sehingga dilakukan diversifikasi pangan pada produk ikan lele menjadi olahan abon daging ikan lele sehingga hasil ternak ikan lele memiliki nilai tambah.

Dari permasalahan yang telah terjadi, UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur berinovasi membuat produk olahan abon daging ikan lele dengan merek "Yu Kaji". Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur lembut, rasa enak, aroma khas, serta memiliki daya simpan yang relatif lama dan aman untuk dikonsumsi (Suryani dan Erliza, 2007). Hal tersebut mendasari rasa keingintahuan akan cara pengolahan abon

daging ikan lele. Berbagai ilmu dan teknologi yang telah dipelajari selama perkuliahan dapat menjadi acuan untuk melakukan pengamatan secara langsung proses pengolahan abon daging ikan lele dengan merek “Yu Kaji”. Program Praktik Kerja Lapangan ini diharapkan mampu membantu untuk memecahkan permasalahan yang terjadi serta membandingkan antara teori yang telah dipelajari dengan yang telah dipraktikkan di lapangan.

## **B. Tujuan**

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi abon daging ikan lele dengan merek “Yu Kaji” di UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.
2. Membandingkan antara ilmu yang didapat dengan proses produksi abon daging ikan lele dengan merek “Yu Kaji” di UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.

## **C. Manfaat**

Manfaat yang diperoleh saat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur secara umum adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perguruan Tinggi  
Menjalin kerja sama antara UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur dengan UPN “Veteran” Jawa Timur, terutama bagi Program Studi Teknologi pangan.
2. Bagi UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur  
Mendapatkan masukan dan saran hingga solusi bagi UMKM untuk menentukan pelaksanaan usaha di masa yang akan datang.
3. Bagi Mahasiswa  
Mengetahui secara lebih mendalam terkait proses produksi abon daging ikan lele serta memberikan kritik dan saran yang positif bagi UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur.

## **D. Sejarah Perusahaan**

### **1. Sejarah dan Profil UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur**

UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur merupakan usaha di bawah naungan Yayasan Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur yang terletak di Desa Banjaragung, Kecamatan Puri, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur dan bergerak

pada bidang pangan olahan ikan lele. Hal ini dilakukan oleh Yayasan Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur karena melihat potensi para siswa atau biasa disebut santri dalam berwirausaha. Pondok Pesantren memberikan peluang usaha kepada siswa lulusan Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur.

Produk yang dihasilkan UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur adalah abon daging ikan lele, abon duri ikan lele, fillet ikan lele, kerupuk kulit ikan lele, dan kecap dari kepala ikan lele. Produk unggulan dari UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur adalah abon daging ikan lele dan abon duri ikan lele. Produk tersebut telah memiliki izin PIRT dan Halal, sedangkan produk lainnya belum dipasarkan secara luas dan belum memiliki izin. Abon daging dan duri ikan lele sangat berpotensi untuk dikembangkan, karena minat konsumen yang tinggi terhadap kedua produk ini.

Namun dengan keterbatasan peralatan, fasilitas serta sumber daya manusia, UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur terkendala untuk mengoptimalkan potensi yang ada. Untuk itu Perguruan Tinggi berperan dalam memberikan pendampingan serta arahan dalam mengatasi permasalahan yang terjadi.

## **2. Sejarah Usaha Abon Daging Ikan Lele dengan Merek “Yu Kaji”**

Abon daging ikan lele dengan merek “Yu Kaji” didirikan pada tahun 2019 di Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, Kabupaten Mojokerto oleh Bapak Choirul Wahyudi selaku penanggung jawab Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur dan Ibu Nurul Muttafiqoh selaku inventor usaha olahan abon ikan lele di wilayah Kabupaten Mojokerto. Pada tahun 2019 produk abon ikan lele memiliki merek “As Surur”, namun setelah mengikuti beberapa pameran nama “As Surur” dirasa kurang representatif. Hal ini karena branding dari nama “As Surur” sendiri dinilai sama dengan nama pondok pesantren sehingga konsumen sering kali menduga bahwa merek “As Surur” merupakan branding dari pondok pesantren. Oleh karena itu, berganti merek menjadi “Yu Kaji”. Arti kata “Yu” diambil dari Bahasa Jawa “Mbak Yu” yang artinya kakak perempuan dan “Kaji” yang artinya telah melaksanakan ibadah Haji. Tujuan dibentuknya usaha abon ikan lele dengan merek “Yu Kaji” adalah sebagai peluang bisnis serta membantu perekonomian masyarakat sekitar.

Semula ternak ikan lele yang dibudidayakan oleh Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur digunakan untuk pemasukan pondok. Namun, seiring berjalannya

waktu terlintas untuk membuat produk olahan yang unik dan bergizi berupa abon ikan lele. Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur mengadakan kerja sama dengan lima mitra untuk menyuplai kebutuhan ikan lele segar untuk diolah menjadi abon lele. Adanya dukungan sektor pariwisata di Kabupaten Mojokerto menjadi komitmen utama untuk terus mengembangkan produk olahan abon ikan lele dengan tetap mengedepankan kearifan lokal. Dalam membangun usaha abon ikan lele mengalami keberhasilan dan kegagalan dalam melakukan pengembangan produk serta menganalisa peluang pasar agar produk abon ikan lele merek “Yu Kaji” dapat bersaing dengan produk lainnya.

Visi dari usaha abon ikan lele merek “Yu Kaji” yaitu Menjadi salah satu produk olahan makanan kebanggaan Indonesia yang mendunia, baik dari segi rasa, desain, dan pemasaran. Sedangkan misi dari usaha abon ikan lele merek “Yu Kaji” adalah menjadi buah tangan yang sehat, memiliki gizi tinggi, aman untuk dikonsumsi, dan menjadi produk yang mampu memberikan banyak manfaat bagi masyarakat sekitar dengan tetap mengedepankan kearifan lokal.

#### **E. Kapasitas produksi**

Jumlah produksi abon ikan lele dengan merek “Yu Kaji” bergantung terhadap pesanan, sebelum pandemi COVID-19 tahun 2019 mencapai 20 kg lele segar per proses. Tahun 2020 mengalami jumlah produksi yang cenderung menurun dibandingkan dengan tahun sebelumnya Hal ini disebabkan oleh pandemi COVID-19 yang menyebabkan jumlah pesanan sangat menurun. Penurunan yang terjadi sangat besar, hampir tidak ada pesanan pada tahun 2020. Kegiatan produksi dilakukan setelah ada pesanan yang masuk, sering kali pesanan masuk setelah mengikuti pameran. Sehingga, tidak ada periode tertentu untuk dilakukannya proses produksi. Pesanan paling banyak diperoleh setelah mengikuti Pameran UMKM Tingkat Provinsi. Begitu pula sebaliknya, ketika tidak ada kegiatan pameran maka tidak ada pesanan.

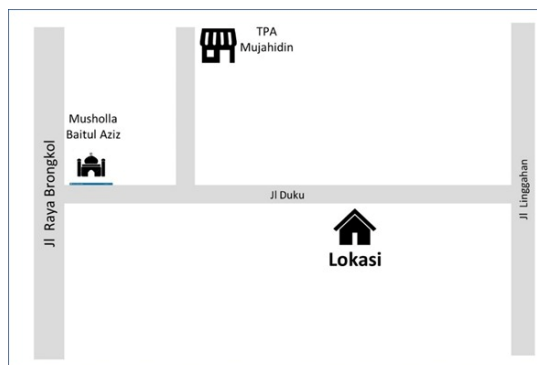
Pada tahun 2021 abon ikan lele dengan merek “Yu Kaji” mulai merintis kembali, dan diperkirakan jumlah produksinya mencapai 5 - 10 kg per proses. Bahan baku ikan lele segar diambil dari kolam milik sendiri, sedangkan untuk bahan baku bumbu seperti bawang putih, bawang merah, serai, lengkuas dipesan ketika akan dilakukan produksi abon ikan lele.

## F. Pemasaran Produk

Kegiatan pemasaran abon ikan lele dengan merek “Yu Kaji” yang sedang berlangsung saat ini adalah pemasaran dalam negeri. Produk abon ikan lele dipasarkan dengan dua metode yaitu secara offline dan online. Pemasaran produk secara offline dilakukan di sekitar wilayah Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur dengan cara mulut ke mulut, dipasarkan ke wali santri, serta wali murid yang bersekolah disana. Pemasaran produk secara online dilakukan menggunakan media sosial seperti Broadcast WhatsApp, Website <https://produkyukaji.com> , Marketplace seperti Shopee dan Tokopedia.

## G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur memiliki luas tempat produksi sekitar 20 m2 dan luas ruang kantor 12 m2. Area Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur berada di Kabupaten Mojokerto, tepatnya Jl. Duku 22 Brongkol RT 03 RW 12 Banjaragung, Kecamatan Puri, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.



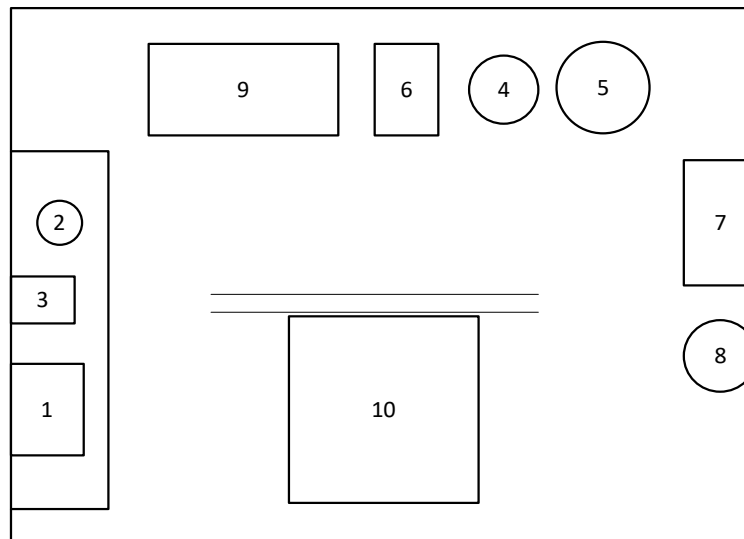
Gambar 1. Peta Lokasi UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

Berdasarkan data Dinas Perikanan Mojokerto tersebar peternak budidaya ikan air tawar 70% diantaranya adalah budidaya ikan lele. Salah satunya adalah usaha yang dijalankan oleh Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, Kabupaten Mojokerto. Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur yang beralamat di Jl. Duku 22 Brongkol RT 03 RW 12 Banjaragung, Kecamatan Puri, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur memiliki 5 kolam dengan kapasitas mencapai 1000 ekor ikan lele per kolam.

Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya, tata letak suatu perusahaan yang terencana dengan baik bertujuan untuk melancarkan aliran proses serta pemindahan bahan yang ada di dalam suatu perusahaan. Kelancaran

proses produksi dapat meminimalkan biaya produksi dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak atau *layout* Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Tata Letak Peralatan Produksi Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur

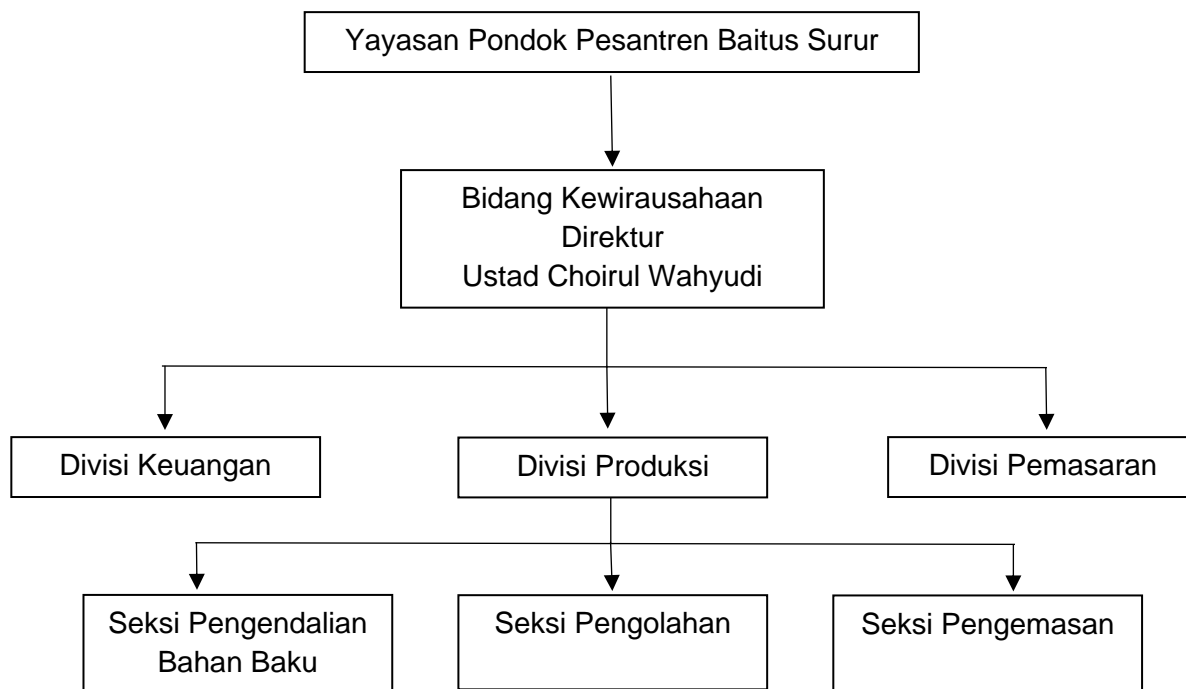
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

Keterangan:

- |                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Tempat persiapan bumbu          | 6. Penyuir                   |
| 2. Blender                         | 7. Penggoreng mekanik        |
| 3. Pencacahan bumbu                | 8. Spinner atau ekstraktor   |
| 4. Penggoreng biasa                | 9. Oven                      |
| 5. Autoklaf tanak tekan multi tray | 10. Tempat pengemasan produk |

#### H. Struktur organisasi

Struktur organisasi yang diterapkan pada UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, dimulai dari strata tertinggi yaitu Yayasan Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, yang kemudian membawahi bidang kewirausahaan dengan Direktur Ustad Choirul Wahyudi. Terbagi menjadi 3 divisi yakni divisi keuangan, divisi produksi dan divisi pemasaran. Divisi produksi membawahi beberapa seksi antara lain seksi pengendalian bahan baku, seksi pengolahan, dan seksi pengemasan.



Gambar 3. Struktur Organisasi Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

Struktur organisasi menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola tetap hubungan yaitu hubungan di antara bagian-bagian atau posisi maupun orang-orang yang menunjukkan kedudukan tugas, wewenang dan tanggung jawab yang berbeda-beda dalam suatu organisasi. Struktur organisasi menjelaskan bagaimana tugas dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan secara formal.

UMKM ini berada dibawah naungan Yayasan Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur khususnya di bidang kewirausahaan siswa. Divisi keuangan dikelola oleh pihak keuangan yayasan, sedangkan untuk divisi produksi dan pemasaran dilaksanakan oleh para pengurus yayasan.

Deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan adalah sebagai berikut:

1. Divisi Keuangan

- Penanggung jawab administrasi dalam bentuk laporan dan pembukuan
- Menghitung jumlah pemasukan dan pengeluaran

## 2. Divisi Produksi

- Penanggung jawab pemanenan ikan lele
- Pembelian bahan baku pendukung
- Penyiapan bahan baku
- Penyiapan alat produksi
- Penanggung jawab pengolahan abon lele
- Penanggung jawab perawatan peralatan produksi
- Mengemas produk dan melakukan pengecekan sebelum produk dikemas

## 3. Divisi Pemasaran

- Melakukan pemasaran produk melalui offline dan online

### I. Ketenagakerjaan

#### 1. Pembagian Tenaga kerja

Sumber daya manusia untuk pengolahan produk abon ikan lele merek “Yu Kaji” sebelum pandemi COVID-19 berjumlah 20 orang, Karyawan tersebut merupakan guru pengajar, serta pengurus Yayasan Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur. Setelah pandemi, jumlah karyawan berkurang menjadi 6 orang sebagai pekerja tetap. Pekerja tetap tersebut merupakan anggota keluarga dari pemilik yayasan.

Tenaga kerja dibagi menjadi dua, yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Pembagian tenaga kerja belum diterapkan secara optimal karena tidak ada pembagian serta penanggung jawab di suatu bidang tertentu. Sistem yang diterapkan yakni bekerja secara bergiliran, sehingga semua karyawan dapat mengerjakan di semua bidang seperti persiapan bahan baku, produksi, pengemasan, hingga pemasaran.

#### 2. Sistem kompensasi

Sistem kompensasi dirancang untuk memotivasi karyawan dalam meningkatkan kinerjanya serta mempertahankan karyawan yang berkompeten. Pada UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur belum ada penerapan pasti terkait sistem kompensasi untuk karyawan. Umumnya hanya pemberian gaji setiap bulan sesuai perjanjian yaitu Rp1.500.000/bulan belum termasuk bonus. Selain itu, jika pekerja sakit diperbolehkan untuk tidak bekerja terlebih dulu hingga sembuh.



### **3. Jam kerja**

Jam kerja adalah waktu dimana pekerja melaksanakan pekerjaannya. Pelaksanaan jam kerja yang diterapkan pada UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur belum menentu, sebab mayoritas pekerja hanya bekerja saat ada pesanan. Selain bekerja pada saat produksi, beberapa pekerja hanya bertugas untuk memelihara air kolam ikan lele. Ketika ada produksi, pekerja mulai mengambil ikan lele dari kolam sekitar pukul 6 hingga 8 pagi. Berlanjut dengan proses produksi yang menghabiskan waktu hingga pukul 9 malam.