

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki lebih dari delapan puluh persen potensi kelautan yang belum dieksplorasi dan dikelola secara optimal. Potensi ikan di Indonesia diperkirakan mencapai 6,26 juta ton per tahun yang dapat dikelola secara berkelanjutan, dengan 4,4 juta ton di antaranya dapat ditangkap di perairan Indonesia (Nikawanti, 2021). Ikan sebagai sumber makanan hewani yang kaya protein, vitamin, dan mineral, tidak hanya ekonomis dan lezat tetapi juga mudah didapatkan. Namun, ikan memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami kerusakan, sehingga diperlukan penanganan khusus untuk mempertahankan kesegarannya.

Setelah penangkapan, ikan harus segera ditangani dengan baik untuk mencegah pembusukan. Protein ikan yang terdiri dari asam amino sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, sehingga penting untuk memastikan ikan tetap segar dan layak konsumsi. Namun demikian, Menurut Ananda *et al* (2020) ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut.

Abon merupakan salah satu olahan daging kering tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia dan Asia. Abon dikenal dengan berbagai sebutan lokal seperti *serunding* di Malaysia, *mahu* di Filipina, *moo yong* di Thailand, *thitheotieu* di Vietnam, dan *rousing* di Tiongkok (Hang, 2015). Bahan baku yang digemari untuk pembuatan abon adalah daging sapi dan ayam, namun beberapa jenis ikan juga cocok untuk dijadikan bahan baku olahan abon. Bagi masyarakat Indonesia, abon umumnya dijadikan bahan isian untuk kue basah, seperti lempeng, sumpia, atau talam abon. Selain itu, abon juga dapat dijadikan lauk yang ditaburkan langsung di atas nasi hangat atau bubur ayam (Kartikaningsih *et al.*, 2021). Abon sebelumnya dibuat dari daging sapi atau ayam yang diolah hingga menjadi serat

halus. Setelah itu, daging diaduk dengan berbagai bumbu seperti kecap, gula, dan rempah-rempah hingga meresap dan tercampur secara merata.

Abon ikan, yaitu daging ikan kering yang disayat-sayat menjadi serat-serat halus yang memiliki potensi besar untuk dikombinasikan dengan sambal. Abon tampak seperti serat-serat kapas, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering yang disuwir-suwir. Menurut Ismail dan Putra (2017), abon ikan adalah daging ikan yang dicincang dan dikeringkan dengan penambahan bumbu-bumbu tertentu. Abon ikan berciri khas berbentuk serat-serat kasar dan berwarna coklat yang menarik perhatian konsumen karena rasa dan aroma dari abon ikan juga memiliki khas. Menurut Sundari *et al* (2019), abon ikan merupakan inovasi baru produk abon yang merupakan diversifikasi pangan dari ikan segar yang berukuran besar yang sudah menurun nilai jualnya.

Diversifikasi produk olahan pangan dari ikan, seperti abon sambal ikan, menunjukkan potensi besar dalam mengembangkan industri pangan berbasis ikan di Indonesia. Proses pembuatan sambal abon ikan melibatkan penambahan ikan ke dalam sambal, kemudian dimasak hingga benar-benar kering dan berbutir. Abon sambal ikan dapat dikonsumsi sebagai pelengkap makanan maupun sebagai lauk pauk, hal ini menjadi peluang usaha bagi masyarakat. UMKM sambal "Ning Niniek" dengan nama usaha UD. Persada Utama Mandiri berinovasi membuat produk olahan abon sambal ikan dengan merek "Ning Niniek".

Berdasarkan masalah di atas, terdapat rasa keingintahuan akan cara pengolahan abon sambal ikan di UD. Persada Utama Mandiri. Berbagai ilmu dan teknologi yang telah dipelajari selama perkuliahan dapat menjadi acuan untuk melakukan pengamatan secara langsung proses pengolahan abon sambal ikan dengan merek "NING NINIEK". Program Praktik Kerja Lapangan ini diharapkan mampu membantu membandingkan antara teori yang telah dipelajari dengan yang telah dipraktikkan di lapangan.

B. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses produksi sambal dan abon ikan mulai dari bahan baku sampai produk jadi dan membandingkan dengan teori.
2. Mengetahui sistem proses produksi, pengemasan dan pemasaran.

3. Memberikan masukan atau input bagi UMKM Sambal Ning Niniek dalam usaha meningkatkan kualitas dan produksi sambal dan abon ikan dalam mencapai tujuan usahanya.

C. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang, sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

- a. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan lebih dalam tentang proses pengolahan sambal dan abon ikan, bisnis makanan dan permasalahan yang ada di UD. Persada Utama Mandiri, sehingga diharapkan mampu untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di bidang industri dan kewirausahaan.
- b. Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang ada di dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di dunia industri.
- c. Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari

2. Bagi UMKM

- a. Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi UMKM.
- b. Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi UMKM untuk menentukan kebijakan di masa yang akan datang.

3. Bagi Perguruan Tinggi

- a. Mendekatkan perguruan tinggi dengan dunia industri sehingga dapat terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik.
- b. Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan

D. Sejarah Perusahaan

UMKM Sambal Ning Niniek merupakan UMKM yang didirikan pada tahun 2017 oleh Ibu Sri Wahyuni yang bergerak di bidang FnB (*Food and Beverage*). Produk tersebut memiliki keunikan tersendiri karena dianggap lebih praktis daripada produk sambal lainnya karena memiliki produk sambal yang bersifat

kering. NING NINIEK adalah merek aneka sambal ikan siap santap dan abon ikan yang dibalut nilai kearifan lokal resep tradisional Indonesia dengan daya saing internasional.

Ide abon ikan pedas pertama kali muncul pada tahun 2000 dari pengalaman pribadi Ibu Sri Wahyuni sebagai pendiri bisnis yang tidak menyukai ikan sejak kecil. Dengan harapan agar hal yang sama tidak menimpa anaknya, Ibu Sri Wahyuni menciptakan resep abon sambal ikan yang ternyata disambut baik oleh pasar dan mampu bersaing hingga saat ini ditengah maraknya industri makanan olahan.

Pada awalnya yakni tahun 2016 bu Sri Wahyuni hanya memproduksi sambal dan abon sambal ketika mendapatkan pesanan dari orang-orang tertentu yaitu kerabat dekat yang ingin melakukan bepergian luar kota, luar kota, naik haji, dll. Lambat laun karena pesanan abon membeludak sang pemilik memilih resign dari perusahaan swasta untuk lebih fokus menekuni dan mendirikan UMKM Sambal Ning Niniek dan dipasarkan sebagai badan usaha bernama UD. Persada Mandiri Utama pertama kali pada tahun 2017 yang berlokasi dijalan Siwalankerto Timur no 151 Surabaya.



Gambar 1. Logo Sambal Ning Niniek UD. Persada Utama Mandiri
Sumber : UD. Persada Utama Mandiri (2024)

Sekarang ini sambal ikan Ning Niniek dipasarkan dalam bentuk botol (70gram) dan Kemasan pouch (50gram). Sambal dan abon Ning Niniek kini tersedia dalam 2 jenis produk yaitu abon sambal ikan dan sambal ikan dengan berbagai varian. Varian sambal ikan diantaranya adalah sambal roa, sambal tuna asap, sambal baby cumi, sambal klotok, dan sambal udang. Varian abon sambal ikan diantaranya adalah abon sambal klotok dan abon sambal tuna. Selain itu terdapat juga varian chili oil dan bumbu ireng.

E. Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi

“Menjadi pionir perusahaan produsen makanan olahan ikan yang praktis dan lezat, yang menghasilkan cita rasa tradisional otentik sebagai daya saing globalnya.”

2. Misi

- a. Menjadi pelopor makanan olahan ikan siap saji yang praktis dan lezat.
- b. Memproduksi makanan olahan ikan yang aman dikonsumsi dan mengutamakan kualitas.
- c. Berpartisipasi dan mendukung kampanye makan ikan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Indonesia
- d. Terus mengembangkan jaringan pemasaran baik di dalam maupun luar negeri.

F. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi Abon sambal ikan merek Ning Niniek di UD. Persada Utama Mandiri mampu mencapai \pm 5.000 botol/bulan.

G. Pemasaran Produk

UD. Persada Utama Mandiri yang kegiatan utamanya memproduksi abon sambal ikan dengan merek “Ning Niniek” untuk memenuhi permintaan pasar. Produk tersebut diproduksi terus menerus tanpa menunggu pemesanan. Pemasaran di UD. Persada Utama Mandiri dilakukan secara offline dan online. Secara offline terdapat 2 orang divisi pemasaran yang memasarkannya secara langsung pada saat ada event-event tertentu seperti bazar UMKM. Secara online pemasaran dilakukan melalui e-peken dan e-commerce seperti Shopee. Selain itu abon sambal ikan Ning Niniek sudah dipasarkan di beberapa supermarket seperti Hypermart.

H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Pemilihan lokasi suatu organisasi (perusahaan) akan mempengaruhi risiko dan keuntungan perusahaan tersebut secara keseluruhan, mengingat lokasi sangat mempengaruhi biaya tetap maupun biaya variabel, baik dalam jangka menengah maupun jangka panjang. Pemilihan lokasi juga akan berdampak pada biaya-biaya yang muncul dikemudian hari akibat telah dipilihnya suatu daerah/ lokasi sebagai tempat usaha (Heizer & Render, 2015).

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.

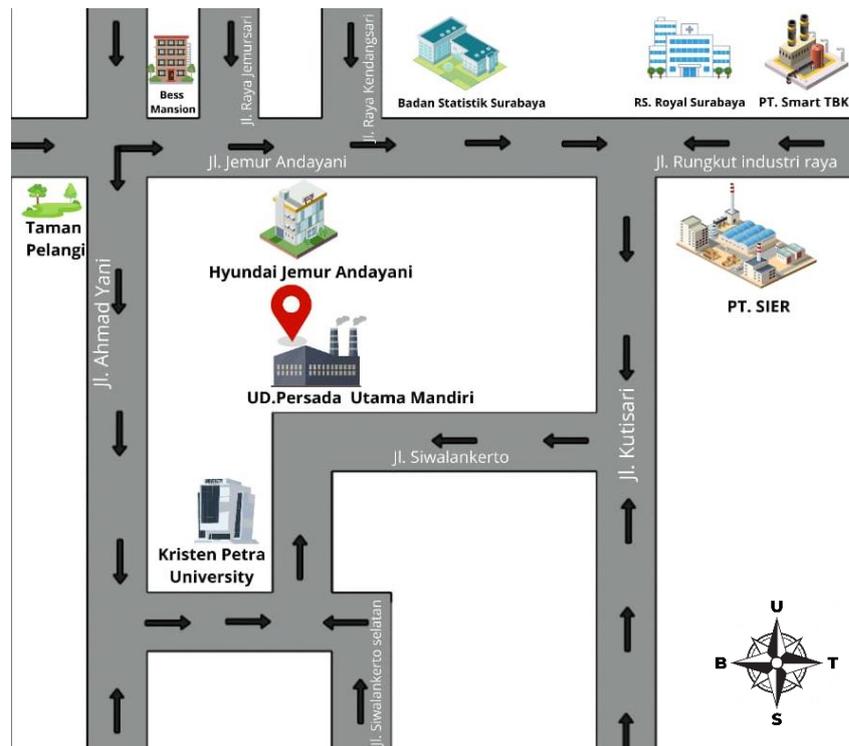
Faktor-faktor yang secara umum perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan, adalah: lingkungan masyarakat, kedekatan dengan pasar, ketersediaan tenaga kerja, kedekatan dengan bahan mentah dan supplier, fasilitas dan biaya transportasi, sumber daya alam lain. Selain faktor-faktor tersebut, berbagai faktor lainnya berikut ini perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi: harga tanah, dominasi masyarakat, peraturan-peraturan tenaga kerja (labor laws) dan relokasi, kedekatan dengan pabrik-pabrik dan gudang-gudang lain perusahaan maupun para pesaing, tingkat pajak, kebutuhan untuk ekspansi, cuaca atau iklim, keamanan, serta konsekuensi pelaksanaan peraturan tentang lingkungan hidup (Handoko, 2000).

1. Lokasi

UD. Persada Utama Mandiri berlokasi di Jl. Siwalankerto Timur No.151, Siwalankerto, Kec. Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur 60231. Pemilihan letak lokasi didasari beberapa faktor, diantaranya :

- a. Lokasi perusahaan dekat dengan sumber bahan baku sehingga dapat mengurangi biaya transportasi pengiriman bahan baku serta efisiensi dalam pengiriman ke tempat produksi.
- b. Lokasi perusahaan dekat dengan jalan raya sehingga memudahkan akses pendistribusian produk.
- c. Akses menuju UD. Persada Utama Mandiri sangat mudah untuk dilewati kendaraan seperti mobil dan motor.

Denah lokasi UD. Persada Utama Mandiri dapat dilihat pada **Gambar 2**.



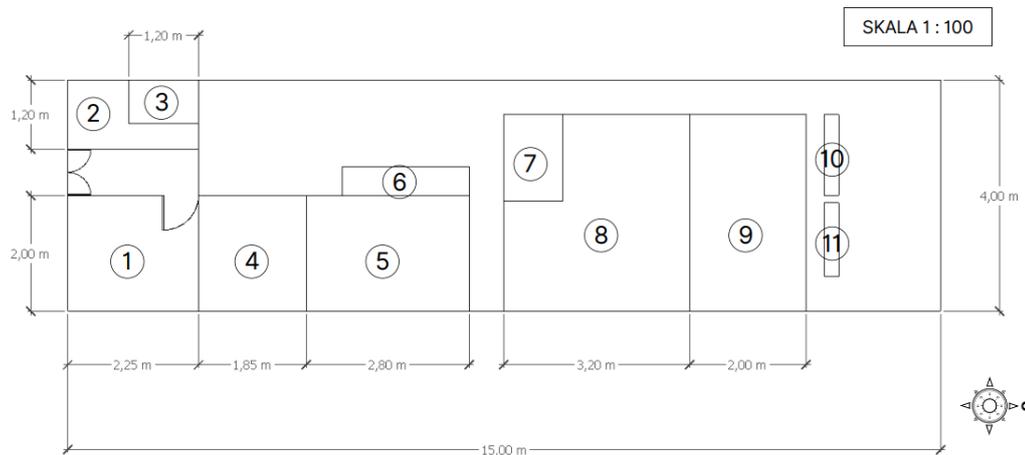
Gambar 2. Denah lokasi UD. Persada Utama Mandiri
Sumber: Dokumentasi pribadi (2024)

Batas wilayah UD. Persada Utama Mandiri dapat dilihat sebagai berikut:

- 1) Sebelah Utara : Kelurahan Jemur Wonosari
- 2) Sebelah Selatan : Kelurahan Dukuh Menanggal
- 3) Sebelah Barat : Kelurahan Gayungan
- 4) Sebelah Timur : Kelurahan Kutisari

2. Tata Letak Perusahaan

UMKM ini berdiri diatas lahan seluas 4x11 m. UD Persada Utama Mandiri memiliki rumah produksi yang menjadi satu dengan tempat tinggal pemilik. Tata letak pabrik dapat dilihat pada Gambar 3 .



Gambar 3. Layout UD. Persada Utama Mandiri
Sumber: UD. Persada Utama Mandiri (2024)

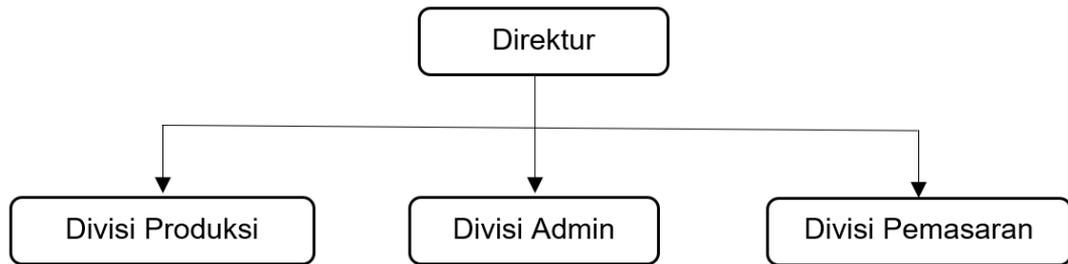
Keterangan:

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Ruang pengemasan sekunder | 7. Toilet |
| 2. Ruang admin | 8. Ruang Produksi |
| 3. Tempat produk jadi | 9. Ruang penyimpanan bahan baku |
| 4. Gudang kemasan | 10. Tempat penyimpanan alat |
| 5. Ruang pengemasan primer | 11. Tempat pembersihan alat |
| 6. Penyimpanan APD | |

F. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan bagian penting suatu organisasi. Struktur organisasi dapat memudahkan pekerja menjalankan tugas masing-masing. Struktur organisasi UD. Persada Utama Mandiri adalah struktur organisasi fungsional. Organisasi fungsional merupakan organisasi yang kekuasaan pimpinannya diserahkan kepada para pemimpin dari tiap-tiap organisasi dibawahnya dalam bidang tertentu sesuai tugas dan fungsi masing-masing pimpinan (Saputra, 2014).

UD. Persada Utama Mandiri merupakan usaha yang berstatus kepemilikan perseorangan yang dikelola langsung oleh owner. Didalam struktur organisasi UD. Persada Utama Mandiri, melakukan pekerjaan ganda. Seperti ketua membantu anggota dalam kegiatan proses produksi. UD. Persada Utama Mandiri telah melakukan pembagian tugas dalam kegiatan operasionalnya, meskipun pembagian tersebut masih tergolong sederhana. Adapun struktur organisasi di UD. Persada Utama Mandiri disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Struktur Organisasi UD. Persada Utama Mandiri
 Sumber: UD. Persada Utama Mandiri (2024)

1. Direktur

Direktur di UD. Persada Utama Mandiri merangkap juga sebagai owner, ini bertugas sebagai pengawas, pengelola dan bertanggung jawab terhadap pengambilan keputusan yang terkait dengan seluruh aktivitas perusahaan.

2. Divisi Produksi

Divisi produksi pada UD. Persada Utama Mandiri bertugas sebagai penanggung jawab atas semua aktivitas pada proses produksi, mulai dari proses penyiapan bahan, pembuatan sambal, hingga pengemasan. Pada divisi produksi di UD. Persada Utama Mandiri terdiri dari empat karyawan yang bertugas untuk produksi sambal ikan dan abon ikan serta dua karyawan yang bertugas untuk penyiapan bahan baku.

3. Divisi Admin

Divisi Admin di UD. Persada Utama Mandiri bertugas sebagai admin media sosial dan marketplace, diantaranya untuk mengelola dan memelihara platform e-commerce yang digunakan, seperti mengelola stok produk, mengatur harga, mengatur promosi, mengelola metode pembayaran, serta mengelola fitur-fitur teknis lainnya.

4. Divisi Pemasaran

Divisi pemasaran di UD. Persada Utama Mandiri ini bertugas dalam manajemen pemasaran produk, diantaranya untuk menangani hal-hal yang berkaitan dengan konsumen dan pesanan.

G. Ketenagakerjaan

1. Klasifikasi Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang ada di UD. Persada Utama Mandiri terdiri dari empat orang pada divisi produksi, satu orang di divisi admin dan dua orang pada divisi

pemasaran. Kondisi tingkatan sumber daya manusia di UD. Persada Utama Mandiri terbagi menjadi dua yaitu pegawai tetap dan pegawai *Freelance*.

Tabel 1. Kategori SDM UD. Persada Utama Mandiri

Kategori	Jumlah
Pegawai Tetap	7
Pegawai <i>Freelance</i>	2
Jumlah	9

Sumber: UD. Persada Utama Mandiri (2024)

2. Kondisi Tingkatan SDM

Kinerja karyawan merupakan suatu tindakan yang dilakukan karyawan dalam melaksanakan pekerjaan yang diberikan perusahaan. Usaha untuk meningkatkan kinerja karyawan diantaranya dengan memperhatikan tingkat pendidikan. Karyawan juga tidak terlepas dari tingkat pendidikan yang dimiliki. UD. Persada Utama Mandiri mempunyai spesifikasi tingkatan pendidikan untuk para karyawannya karena semakin tinggi tingkat pendidikan karyawan, maka akan semakin tinggi keahlian dan keterampilan sehingga pengalaman kerja akan meningkat.

Tabel 2. Kondisi Tingkatan SDM di UD. Persada Utama Mandiri

Kategori	Jumlah
Sekolah Dasar (SD)	4
Sekolah Menengah Pertama (SMP)	2
Sekolah Menengah Atas (SMA)	3
Total	

Sumber: UD. Persada Utama Mandiri (2024)

3. Hari dan Jam Kerja

Menurut Undang-Undang N0.13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan terdapat dua sistem jam kerja yang diberlakukan, yaitu 7 jam kerja dalam 1 hari atau 40 jam kerja dalam 1 minggu untuk 6 hari kerja, atau 8 jam kerja dalam 1 hari atau 40 jam kerja dalam 1 minggu untuk 5 hari kerja.

Tenaga kerja yang berada pada UD.Persada Utama Mandiri bekerja selama 8 jam perhari dengan waktu istirahat selama 1,5 jam. Dalam seminggu para pekerja UD. Persada Utama Mandiri selama 6 hari.

Jam kerja di UD. Persada Utama Mandiri :

- 08.00 Jam Masuk Kerja
- 08.30 Pencucian Bahan Baku
- 09.00 Penghalusan Bahan Baku
- 12.00 – 13.00 Istirahat
- 13.10 – 14.20 Penggorengan
- 15.00 – 16.00 Pengemasan

5. Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Keselamatan kerja tenaga kerja UD. Persada Utama Mandiri sudah terjamin, terlihat dari penggunaan alat pelindung diri yang wajib digunakan ketika bekerja. APD yang digunakan meliputi masker, tutup kepala, sarung tangan, dan apron yang dapat memberikan perlindungan terhadap risiko cedera yang dapat terjadi akibat tumpahan atau cipratan minyak. Peletakkan alat-alat yang tajam juga sangat diperhatikan dan harus diletakkan sesuai dengan tempatnya.

6. Fasilitas Karyawan

Tenaga kerja yang ada pada UD. Persada Utama Mandiri tidak di fasilitasi asuransi keselamatan dan kesehatan kerja seperti BPJS. Hal ini dikarenakan bentuk UMKM yang masih UD dan jumlah karyawan yang hanya sedikit. Karyawan di UD. Persada Utama Mandiri difasilitasi peralatan dan tempat ibadah disamping ruang pengemasan.