

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sambal merupakan salah satu makanan pendamping yang menjadi bagian dan budaya makan di Indonesia, terutama terbuat dari cabai dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu lain, serta memiliki rasa yang ringan sampai panas dan pedas (Wardhani *et al.*, 2019)

Sambal merupakan salah satu makanan pelengkap sambal tradisional yang menjadi favorit banyak orang. SNI 01-2976-2006 dan SNI 01-4865.1-1998 mendefinisikan sambal ini sebagai sambal kental yang terutama dibuat dari cabai yang diolah dengan bumbu tambahan dengan atau tanpa bahan tambahan yang diperbolehkan. Banyak Jenis sambal dan produk makanan berbahan dasar sambal berkembang tiada henti di masyarakat. Beberapa Sambal sebelumnya dimasak sebelum disajikan, ada pula yang dibuat dari bahan mentah. Meskipun beberapa sambalnya memiliki rasa yang ringan tetapi sebagian besar sambalnya sangat panas dan pedas (Wardhani *et al.*, 2019).

Bahan dasar pembuatan sambal umumnya dari cabai, garam, tomat, dan terasi yang digerus menjadi satu yang kemudian dimakan sebagai cocolan menu lauk pendampingnya (Tatit & Rahayu, 2013). Bukan hanya terasi, bahan tambahan pada sambal juga biasanya beragam mengikuti selera si pembuatnya. Proses pembuatan dan bahan baku tambahan sambal dapat menjadi dasar penamaan sambal seperti sambal mentah dan sambal masak (Indriani *et al.*, 2021).

Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan komoditas perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan demersal. Ikan tuna memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan komoditas perikanan lainnya. Ikan dikenal sebagai suatu komoditi yang mempunyai nilai gizi tinggi namun mudah busuk karena mengandung kadar protein yang tinggi dengan kandungan asam amino bebas yang digunakan untuk metabolisme mikroorganisme, produksi amonia, biogenik amin, asam organik, keton dan komponen sulfur (Neto *at al.* 2014), selain itu ikan tuna juga mengandung mineral kalsium, besi, fosfor, sodium, vitamin A dan vitamin B, sehingga perlu dilakukan diversifikasi pangan. Pengolahan ikan tuna dapat meningkatkan nilai jualnya sendiri serta mendorong tumbuhnya industri

pengolahan ikan yang dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran Masyarakat (Poernomo *et al.*, 2019). Ikan tuna dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan salah satunya yaitu sambal ikan tuna. Sambal ikan tuna merupakan produk inovasi berbahan baku ikan. Ide Inovasi tersebut didapatkan melalui inovasi produk sambal ikan roa khas Sulawesi Tengah yang sudah dipasarkan dengan skala besar dan banyak diminati konsumen serta menjadi peluang usaha baru di daerah tersebut (Haryanto dan Rauf 2017).

1. Tujuan

Adapun tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) diantaranya adalah Sebagai berikut:

- a. Mempelajari praktik di lapangan mengenai proses produksi Sambal Tuna Asap Merek "Ning Niniek" mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan hingga proses pendistribusian produk.
- b. Mengidentifikasi proses produksi Sambal Tuna Asap Merek "Ning Niniek" dengan teori – teori yang didapat di bangku kuliah.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang (PKL) di UD. Persada Utama Mandiri Sambal Ning Niniek yaitu :

- a. Bagi Perguruan Tinggi
Menjalin Kerjasama antara UPN "Veteran" Jawa Timur dan UD. Persada Mandiri Sambal Ning Niniek untuk berkolaborasi dalam menyampaikan informasi terkini mengenai perkembangan industri sambal kemasan. Selain itu, juga bertujuan untuk memperkenalkan Jurusan Teknologi Pangan di UPN "Veteran" Jawa Timur kepada dunia industri.
- b. Bagi UD. Persada Utama Mandiri Sambal Ning Niniek
Hasil pengamatan selama pelaksanaan kerja praktik dapat menjadi sumber masukan yang berharga untuk merumuskan kebijakan perusahaan pada masa mendatang.
- c. Bagi Mahasiswa
Mahasiswa dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang realitas industri, yang pada gilirannya akan meningkatkan wawasan dan keterampilan mereka.

B. Sejarah Perusahaan

UMKM Sambal Ning Niniek adalah sebuah Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang didirikan pada tahun 2017 oleh Ibu Sri Wahyuni, yang bergerak di sektor makanan dan minuman (FnB). Produk ini menonjol karena kepraktisannya yang lebih tinggi dibandingkan sambal lainnya, karena menyajikan sambal dalam bentuk kering. Merek Ning Niniek menawarkan berbagai varian sambal ikan siap santap dan abon ikan, yang menggabungkan nilai-nilai kearifan lokal dengan resep tradisional Indonesia yang memiliki daya saing di pasar internasional.

Idea pembuatan abon ikan pedas pertama kali muncul pada tahun 2000 dari pengalaman pribadi Ibu Sri Wahyuni, yang sejak kecil tidak menyukai ikan. Untuk mencegah anaknya mengalami hal yang sama, Ibu Sri Wahyuni menciptakan resep abon sambal ikan yang ternyata diminati oleh pasar dan mampu bertahan di tengah persaingan industri makanan olahan yang semakin sengit.

Pada awal tahun 2016, Bu Sri Wahyuni hanya membuat sambal dan abon sambal ketika menerima pesanan dari orang-orang tertentu, seperti kerabat dekat yang akan melakukan perjalanan ke luar kota, luar negeri, haji, dan sebagainya. Seiring berjalannya waktu, karena pesanan abon sambal meningkat dengan pesat, sang pemilik memutuskan untuk mengundurkan diri dari pekerjaannya di perusahaan swasta agar bisa lebih fokus pada pengembangan dan pendirian Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bernama Sambal Ning Niniek. Usaha ini kemudian dipasarkan dengan nama UD Persada Mandiri Utama pertama kali pada tahun 2017, yang berlokasi di Jalan Siwalankerto Timur no 151, Surabaya.

Saat ini, sambal abon klotok dijual dalam kemasan botol (70 gram) dan pouch (50 gram). Produk Sambal dan Abon Ning Niniek sekarang tersedia dalam dua jenis, yaitu abon sambal ikan dengan varian rasa ikan asin dan tuna, serta sambal ikan dengan varian rasa ikan asin dan ikan roa.

Konsumen lebih dapat menikmati dengan mudah dan lebih higienis saat makanan disajikan secara langsung. Meskipun produk telah mengalami kemajuan, konsumen tidak perlu khawatir tentang kemungkinan tumpahan karena lebih aman dan praktis. Gaya hidup yang sibuk membuat waktu konsumsi makanan menjadi singkat, sehingga makanan siap saji menjadi

pilihan yang memudahkan masyarakat dengan gaya hidup yang cepat ini. Ini mengindikasikan potensi perkembangan makanan siap saji dibandingkan dengan makanan tradisional yang membutuhkan waktu lama untuk disiapkan.

Perubahan perilaku konsumen seperti ini perlu diantisipasi oleh pelaku usaha agar dapat bersaing dan menarik pelanggan baru. Salah satu permintaan masyarakat adalah sambal abon yang siap saji. Konsumen tidak perlu repot untuk menikmatinya, cukup dikeluarkan dari kemasan dan dicampur dengan nasi atau makanan lainnya. Ada berbagai jenis sambal siap saji yang dapat memenuhi kebutuhan tersebut, seperti sambal abon ikan dan sambal basah terbuat dari ikan, yang dikeringkan dan memiliki rasa gurih. Saat ini, sambal abon masih jarang dijumpai di pasaran. Sambal abon ikan siap saji dinilai dapat memenuhi kebutuhan konsumen, terutama bagi mereka yang menginginkan kenyamanan dan memiliki gaya hidup yang sibuk dan mobilitas tinggi.

Abon Sambal Ikan Asin dan Ikan Tuna Ning Niniek adalah jenis abon ikan dengan cita rasa pedas dan asin yang khas, tersedia dalam tiga jenis kemasan praktis: botol plastik, pouch, dan kemasan perjalanan. Sementara Sambal Ikan Asin dan Ikan Roa Ning Niniek merupakan sambal dengan cita rasa asli dari ikan asin Jawa Timur, hadir dalam dua jenis kemasan: botol plastik dan paket perjalanan.

Ning Niniek secara konsisten mendorong masyarakat Indonesia untuk memilih ikan sebagai makanan favorit. Prestasi dan pengakuan berbagai bentuk telah diperoleh oleh Ning Niniek sebagai bukti komitmen kami. Legalitas perusahaan mencakup SIUP, TDP/NIB, sertifikat PIRT, sertifikat halal, sertifikat uji gizi, serta hak merek (sedang dalam proses). Capaian prestasi mencakup masuk dalam 50 besar FSI (Food Startup Indonesia 2019) oleh BEKRAF, meraih juara 3 dalam kompetisi pemasaran online yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Surabaya, serta menjadi salah satu dari 10 UKM terbaik menurut Dinas Tenaga Kerja Pemerintah Kota Surabaya.

Nama Perusahaan UD Persada Utama Mandiri Alamat : Jl. Siwalankerto Timur no 151 Surabaya Kode Pos : 60235 No. Handpoe : 0812 3487 2176 : nengniniek2019@gmail.com Email Instagram : @abonklotok_ningniniek Facebook : abonklotok ningniniek

C. Visi Misi

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

D. Logo Perusahaan



Gambar 1. Logo Sambal Ning Niniek UD. Persada Utama Mandiri
Sumber: sambalningninieki.blogspot.com

E. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi Abon Sambal Ikan Merek “Ning Niniek” di UD. Persada Utama Mandiri mampu mencapai ± 5.000 botol/bulan.

F. 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 luring dan daring. Pada pemasaran secara luring terdapat 2 orang divisi pemasaran yang memasarkan produk secara langsung pada

terdapat saat event-event tertentu seperti bazar UMKM. Secara daring pemasaran dilakukan melalui e-peken dan e-commerce seperti Shopee. Selain itu Abon Sambal Ikan Ning Niniek sudah dipasarkan di beberapa supermarket seperti Hypermart.

G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

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).

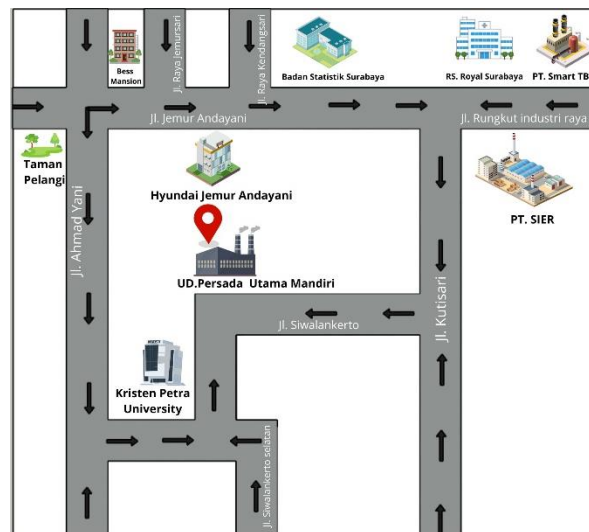
1) Lokasi

UD. Persada Utama Mandiri berlokasi di Jl. Siwalankerto Timur No.151, Siwalankerto, Kec. Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur 60231. UMKM ini berdiri diatas lahan seluas 4×11 m. UD Persada Utama Mandiri memiliki rumah produksi yang menjadi satu dengan tempat tinggal pemilik. 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** Berikut.



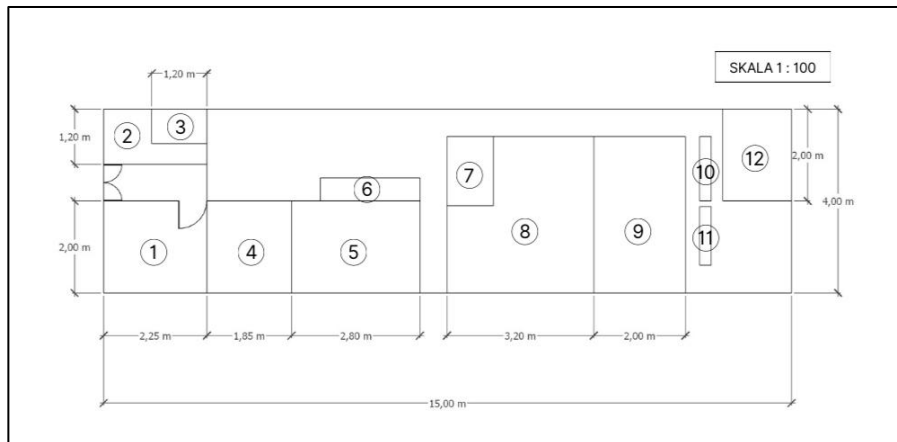
Gambar 2. Denah Lokasi UD. Persada Utama Mandiri
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2024)

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 Ning Niniek 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** berikut.



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

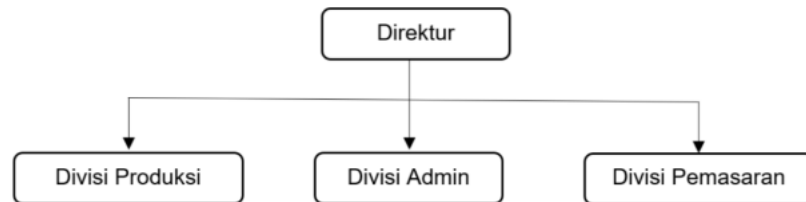
Keterangan:

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 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 | |

H. Struktur Organisasi

UD. Persada Utama Mandiri terdiri dari 5 anggota yaitu owner, anggota divisi produksi dan divisi pemasaran. Owner dari UD. Persada Utama Mandiri yaitu ibu Sri Wahyuni. 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.

Dalam struktur organisasi ada beberapa bagian dan tugas masing-masing di dalamnya. Struktur organisasi di UD. Persada Utama Mandiri dapat dilihat pada **Gambar 4** berikut.



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

1. Direktur

Direktur di UD. Persada Utama Mandiri 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.

I. 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
Jumlah	9

(Sumber: UD. Persada Utama Mandiri, 2024)

3. Hari dan Jam Kerja

Jam kerja dapat dibagi menjadi 5 hari atau 6 hari kerja, pertimbangan perbedaan tersebut dibuat boleh berdasarkan kebijakan perusahaan

sendiri, asal total waktu kerja dalam seminggu maksimal 40 jam (Purnomo & Kurniawati, 2019).

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

Jam kerja di UD. Persada Utama Mandiri, sebagai berikut :

- 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

4. Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Keselamatan kerja pada tenaga kerja UD. Persada Utama Mandiri sudah terjamin aman, 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.

5. Fasilitas Karyawan

Tenaga kerja yang ada di UD. Persada Utama Mandiri tidak difasilitasi asuransi keselamatan dan kesehatan kerja seperti BPJS Kesehatan. 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.