



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Produk *frozen food* merupakan salah satu produk yang menjadi pilihan konsumen pada saat sekarang ini. Jenis produk yang semakin beragam membuat konsumen tidak mudah bosan dan secara langsung terbiasa untuk mengonsumsi produk hasil perikanan tersebut. Siomay ikan merupakan produk yang diolah dari hasil perikanan, baik menggunakan ikan air laut maupun air tawar yang dihaluskan dan dicampurkan dengan tepung tapioka dan bumbu yang siap untuk dicetak dan dikukus.

Usaha yang dilakukan untuk memperoleh produk yang aman adalah dengan memastikan pengawasan mutu berjalan dengan baik dan benar. Pengawasan mutu merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga mutu produk yang bertujuan untuk menjamin keamanan pangan bagi konsumen (Wirasandjaja 2018). Hal ini dilakukan untuk menjamin tercukupinya syarat-syarat mutu produk seperti keamanan, keterandalan produk, sifat-sifat fungsional dan sebagainya. Produk pangan yang diproduksi harus terbebas dari bahaya fisik, kimia dan mikrobiologi.

CV Sakana Indo Prima memiliki standar produk akhir siomay ikan dengan berat 24 sampai 25 gram, dan karakteristik dilihat dari parameter kenampakan, bau, rasa dan tekstur. Selama proses produksi berlangsung, terdapat produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi perusahaan dan digolongkan sebagai produk *reject*. Sering ditemukan adanya siomay ikan yang sangat kering atau terlalu matang, produk siomay ikan yang belum matang dan memiliki tekstur lembek. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawasan mutu produk dari penerimaan bahan, proses produksi hingga proses pendistribusian ke pihak retail.

## 1.2 Rumusan Masalah

Proses produksi di CV Sakana Indo Prima telah disesuaikan dengan standar terkait proses dan produk. Pengawasan mutu terhadap siomay ikan harus dilakukan dengan baik dan benar agar dapat menghasilkan produk berkualitas tinggi dan bermutu. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimana proses produksi dan pengawasan mutu produk siomay ikan di CV Sakana Indo Prima, Depok.

## 1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV Sakana Indo Prima ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh perkuliahan di perguruan tinggi, menambah pengalaman kerja, dan memberikan gambaran nyata terkait penerapan ilmu yang diperoleh selama kuliah. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu mempelajari tentang proses produksi, dan pengawasan mutu produk siomay ikan di CV Sakana Indo Prima, Depok mulai dari penerimaan bahan, proses produksi dan produk akhir.

## 1.4 Manfaat

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di CV Sakana Indo Prima memberikan manfaat bagi ketiga pihak, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi dan perusahaan. Manfaat bagi mahasiswa yaitu dapat menerapkan ilmu yang



didapatkan selama berkuliah dan mendapatkan pengalaman dunia kerja. Manfaat yang diperoleh perguruan tinggi yaitu dapat menjalin hubungan baik dengan perusahaan dan membuat nama institusi semakin dikenal oleh masyarakat. Manfaat yang diperoleh oleh perusahaan adalah yaitu untuk mendapatkan masukan dan memperoleh bantuan sumber daya untuk perusahaan.

### 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini mencakup seluruh aspek yang berkaitan dengan pengawasan mutu produk siamay ikan mulai dari penerimaan bahan baku dan bahan penunjang, proses produksi, hingga produk akhir. Pengawasan mutu tersebut harus diterapkan secara keseluruhan untuk menjamin bahwa produk yang diproduksi telah memenuhi standar dan aman bagi konsumen.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.