

LAPORAN

STUDI PENGETAHUAN



GURU :

Ivho Stianingsih Mamonto S.P,D

MATA PELAJARAN :

Prakarya Dan Kewirausahaan

KELAS : XII MIA 4

Perempuan

SMA NEGERI 2 KOTAMOBAGU

TAHUN AJARAN 2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Tuhan YME, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan laporan Prakarya mengenai “Kunjungan Studi Pengetahuan ke Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung” ini tepat pada waktunya.

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas pada mata pelajaran Prakarya. Selain itu, laporan ini juga bertujuan untuk menambah wawasan kami tentang pengolahan mie instan yang sering di konsumsi di kehidupan sehari-hari oleh masyarakat.

Terlebih dahulu, saya mengucapkan terima kasih kepada Maam Ivo Stianingsi Mamonto S.Pd, selaku Guru Prakarya yang telah memberikan tugas ini sehingga dapat menambah pengetahuan dan wawasan kami sesuai dengan bidang studi yang kami pelajari di sekolah.

Kami juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan semua, terima kasih atas bantuannya sehingga kami dapat menyelesaikan laporan ini.

Kemudian, kami menyadari bahwa laporan yang kami tulis ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun kami butuhkan demi kesempurnaan laporan ini.

Kotamobagu, 05 November 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI.....	3
BAB I	4
PENDAHULUAN.....	4
A. Latar Belakang	4
B. Tujuan Kunjungan Study Pengetahuan.....	4
C. Manfaat Kunjungan Study Pengetahuan.....	4
BAB II.....	5
PEMBAHASAN	5
A. KAJIAN TEORI	5
B. PROFIL PERUSAHAAN	5
C. BENTUK KEGIATAN.....	5
D. WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN	5
E. PESERTA	6
F. HASIL KEGIATAN	6
a) Sosialisasi POLTEKKP.....	6
b) Sesi Tanya Jawab	7
G. DOKUMENTASI	8
BAB III.....	9
PENUTUP	9
A. KESIMPULAN.....	9
B. SARAN	9
ANGGOTA KELAS	10

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada dasarnya, semua pelajar ingin menambah pengetahuan dan wawasan di masa perkembangan era globalisasi yang pesat ini. Menambah pengetahuan dan wawasan dapat dilakukan dengan cara melalui Study Pengetahuan kunjungan industri.

B. Tujuan Kunjungan Study Pengetahuan

Diadakan kunjungan Study Pengetahuan bertujuan untuk :

- 1) Sebagai wawasan informasi serta memperbanyak pengetahuan.
- 2) Untuk mengetahui pengolahan, pemasaran dan alat-alat pelayaran.
- 3) Sebagai tindak lanjut pembelajaran teori yang selama ini kami pelajari di kelas.

C. Manfaat Kunjungan Study Pengetahuan

- 1) Memberikan Informasi tentang produksi dan pengelolaan ikan.
- 2) Mendorong siswa agar mempunyai rasa kedisiplinan dan bertanggungjawab.
- 3) Membentuk nilai-nilai pendidikan karakter.
- 4) Sebagai awal Implementasi *Link and Match* antara pendidikan disekolah dengan peluang di kelautan.

BAB II

PEMBAHASAN

A. KAJIAN TEORI

Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi yang berada di bawah naungan lembaga pemerintah, yaitu kementerian kelautan dan perikanan. Awalnya, pada tahun 1957 Politeknik kelautan dan perikanan bitung masih bernama Sekolah Perikanan Laut atau SPL.

B. PROFIL PERUSAHAAN

Nama Perguruan : Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung.

Alamat : Jl. Tandurusa , Aertembaga Dua, Aertembaga, Kota Bitung,
Sulawesi Utara 95526

Kota : Bitung

Provinsi : Sulawesi Utara

Komoditas : Ikan

No. Telepon : (0438) 36434

C. BENTUK KEGIATAN

Bentuk kegiatan ini adalah siswa menghadiri kunjungan yang diselenggarakan di Politeknik Kelautan dan Perikanan untuk melihat cara mereka mengolah dan memasarkan ikan.

D. WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN

Kegiatan lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober 2023 dimulai dari waktu keberangkatan pukul 08.00 hingga kembali ke Manado. Kegiatan lapangan ini dilaksanakan di Bitung : Politeknik Kelautan dan Perikanan.

E. PESERTA

Kegiatan ini diikuti oleh 97 siswa SMA Negeri 2 Kotamobagu, yang terdiri dari 67 siswa jurusan Matematika dan Ilmu Alam dan 30 siswa jurusan Ilmu-Ilmu Sosial. Bersama 4 guru pendamping sebagai penanggung jawab, yaitu :

- Bayu Matialo S.pd
- Riswanto Mokoginta S.pd
- Yunita Kawahee S.pd
- Ivo Stianingsih Mamonto S.pd

F. HASIL KEGIATAN

Dimulai pada tanggal 25 oktober 2023 kami berangkat dari Wisma Haji Tuminting menuju Politeknik Kelautan dan Perikanan.

a) Sosialisasi POLTEKKP

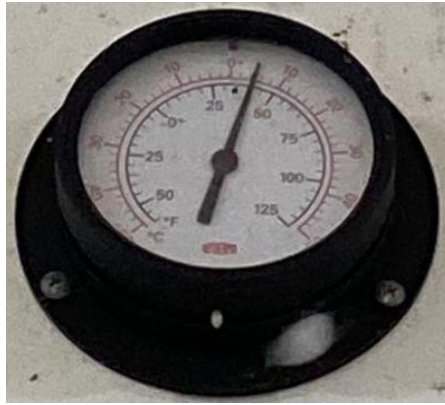
Sosialisasi dilaksanakan pada jam 10.40-11.45 WITA, disana kami mendapatkan informasi tentang cara berlayar di kapal laut. Kami pula turut diajak melakukan factory visit dimana kami melihat secara langsung proses pengolahan dan pembekuan ikan.

Dimulai dari proses distribusinya yaitu :

- ✓ Distributor (Yomarhanlan VIII)
- ✓ Pedagang Besar (Wholeseller)
- ✓ Pedagang Kecil
- ✓ Konsumen

Proses produksi dalam pengolahan ikan ini terdiri dari proses :

- ✓ Penangkapan (Catching)
- ✓ Pembersihan (Cleaning)
- ✓ Pengolahan (Processing)
- ✓ Pembekuan (Freezing)
- ✓ Packing (Penyortiran Continer)

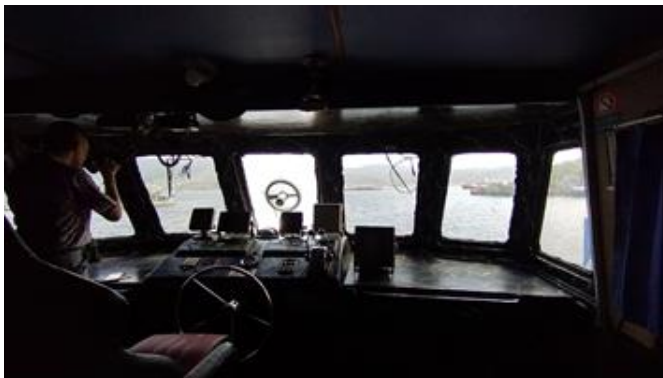


Biasanya ikan tuna dibekukan pada suhu -22 derajat celcius sampai dengan -40 derajat celcius. Masa kadaluarsa ikan tuna 6-8 bulan. Kenapa harus dengan suhu -22 derajat celcius? Karena menjaga suhu pusat ikan internasional itu sebenarnya -18 derajat celcius, itu suhu yang sudah menjadi produk. Jika suhu sudah mencapai suhu maksimal mesin pembeku akan otomatis mati dan akan menyala kembali di suhu -16 derajat celcius. Politeknik Kelautan dan Perikanan memiliki branding yang sangat variatif, hal itu diperlukan untuk menjawab kebutuhan konsumen di pasaran.

b) Sesi Tanya Jawab

- 1) Apakah limbah hasil pengolahan dikemanakan?
 - ✚ Limbah hasil pengolahan tersebut disalurkan melalui pipa yang langsung mengarah ke laut.
- 2) Apakah limbah yang dibuang akan berdampak buruk bagi lingkungan sekitar?
 - ✚ Iya, karena mengakibatkan lingkungan laut berbau tidak sedap. Tetapi selama proses pembuangan limbah tersebut belum ada warga sekitar yang mempermasalahkan hal tersebut.
- 3) Bagaimana proses pembekuan ikan tuna?
 - ✚ Proses pembekuan ikan tuna dilakukan dengan metode Air Blast Freezer (ABF) yaitu menggunakan udara dingin dengan kisaran suhu -22 derajat celcius sampai -40 derajat celcius.
- 4) Dalam 1 kali produksi, pabrik membutuhkan waktu berapa lama untuk mencapai hasil produksi sesuai dengan jumlah yang dipasarkan?
 - ✚ 2-3 bulan.

G. DOKUMENTASI



BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Studi lapangan merupakan kegiatan penunjang pembelajaran siswa di SMA Negeri 2 Kotamobagu yang mana kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan siswa baik secara pengalaman maupun keilmuan. Terlebih khusus mengenai bagaimana cara pengolahan dan pembekuan pada ikan tuna.

B. SARAN

Diharapkan dengan adanya kegiatan studi lapangan ini siswa bisa mendapat pengalaman belajar yang bermanfaat di luar sekolah dan menambah pengetahuan dari segi keilmuan

ANGGOTA KELAS

1. Anisa Sri Rejeki Pobela
2. Ariva Ramadhani Paputungan
3. Ayu Lestari Tugino
4. Chuslifatul Chasanah Usu
5. Devana Eugenia Sepang
6. Erika Budikasih
7. Fahrunissa Putri Ano
8. Fenda Fauziah Mamonto
9. Fitrah Datunsolang
10. Flora Potabuga
11. Heisinta Bonok
12. Nadiah Fauziah Abasi
13. Nadjwah Azizah Gonibali
14. Naila Zahra Ponubu
15. Nazwa Albina Mokobombang
16. Novriani Paputungan
17. Rahmaya Dayo
18. Sabrina Keira Arzeti
19. Siti Nuzlia Hulla
20. Widyaningsih Paputungan