

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 . Latar Belakang

Perkembangan dalam dunia teknologi dan informasi saat ini sangatlah pesat terutama pada bidang industri pangan yang mengalami perkembangan memengaruhi hasil produksi memiliki keunggulan yang sangat banyak diminati , munculnya ide kreativitas serta inovasi terhadap kemajuan pangan menjadikan persaingan ketat di pasar nasional bahkan internasional. Industri pangan dituntut untuk mampu meningkatkan mutu dan jaminan keamanan pangan sampai akhirnya produk tersebut banyak diminati atau diterima konsumen. Produk olahan pangan yang bermutu, aman serta telah lulus uji sertifikasi halal sesuai kebijakan atau peraturan LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) pada industri pangan Indonesia akan mampu menjaga peranan penting bahkan persaingan baik di pasar internasional. Dengan menjaga mutu dan kepercayaan konsumen saat ini sangat penting dilakukan pada pabrik pengolahan pangan salah satunya adalah dikeluarkannya peraturan LPPOM MUI mengenai Sistem Jaminan Halal di setiap produksi yang telah terstandarisasi atau telah memiliki sertifikasi halal.

Sistem Jaminan Halal pada makanan sangatlah penting dalam masa ini , mengingat beberapa kabar dan isu produk haram merajalela di dalam dan luar negeri yang dapat menimbulkan keresahan serta ketakutan pada kalangan konsumen apalagi pada negara yang mayoritas adalah muslim. Oleh karenanya sangat penting pula mempelajari hal tersebut dan menerapkannya dalam lingkungan, keluarga, dan tentunya industri.

Sistem Jaminan Halal ini bukan hanya sebagai kepentingan konsumen muslim semata. Tapi juga sebagai kepentingan bagi pihak perusahaan itu sendiri. Yaitu bahwa dengan menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya, maka produknya akan dapat diterima dan dikonsumsi oleh masyarakat luas. Tidak sedikit konsumen yang sangat memerhatikan keamanan serta kehalalan dari sebuah produk pangan tersebut karena produk makanan yang memiliki sertifikasi Halal dianggap makanan yang aman bebas dari bahan non-halal tentunya merupakan makanan aman dan sehat.

PT Sarana Tani Pratama, merupakan salah satu perusahaan besar yang memproduksi pengolahan ikan dalam kaleng dengan dua media yang dipakai yaitu saos tomat, dan minyak ikan serta terdapat pula pengolahan limbah produksi yang dijadikan limbah padat sebagai *fishmeal* sehingga menambah nilai ekonomis yang berguna, dan limbah cair dengan memiliki standarisasi keamanan yang mampu dialirkan ke laut terdekat sebagai pembuangan akhir yang aman bagi ekosistem. tentunya pada PT sarana Tani Pratama ini telah memiliki izin atau mendapatkan sertifikasi Halal dari LPPOM MUI yang berlaku.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Tujuan Umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sarana Tani Pratama, Bali yaitu :
2. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktik di lapangan.
4. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sarana Tani Pratama, Bali yaitu :

1. Mengetahui jenis pengolahan ikan dalam kaleng di PT sarana Tani Pratama.
2. Mengetahui dan memahami proses produksi yang dilakukan di PT Sarana Tani Pratama
3. Mengetahui dan mempelajari penerapan Sistem Jaminan Halal di PT Sarana Tani Pratama.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilakukan di PT Sarana Tani Pratama yaitu :

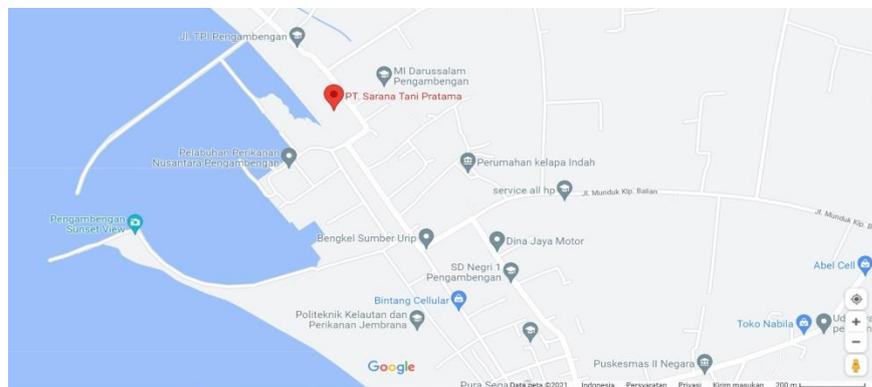
1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang proses pengolahan ikan dalam kaleng.

2. Dapat mengetahui standarisasi pada setiap uji kualitas mutu produk sarden dan minyak ikan di PT Sarana Tani Pratama, Bali.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
4. Menjalinkan hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak industri PT Sarana Tani Pratama, Bali.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1. Waktu dan Tempat PKL

Kegiatan Praktik Lapang (PKL) ini dilakukan pada tanggal 15 September 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT Sarana Tani Pratama yang berada di alamat Jalan KUD Mina Karya, Dsn. Kelapa Balian, Ds. Pengambangan, Kecamatan Negara, Bali – Indonesia. Berikut peta lokasi PT Sarana Tani Prtama dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi PT Sarana Tani Pratama

Sumber : Google Maps

1.3.2. Jadwal Kerja

Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan di PT Sarana Tani Pratama , Bali yaitu :

Pelaksanaan dilakukan pada pertengahan bulan september yakni dimulai tanggal 15 september – 31 Desember 2021 dengan total 16 minggu atau selama 4 bulan pelaksanaan dengan jadwal kerja dilakukan mulai hari senin sampai sabtu dari pukul 08.00 WITA sampai 17.00 WITA. Rincian kegiatan yang dilakukan sesuai rekapitulasi seperti pada Tabel 1.1

Tabel 1.1. Jadwal Kerja Praktik Lapang

NO	KEGIATAN	MINGGU															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Pengenalan Lokasi																
2.	Membuat Rencana Kerja																
3.	Tata laksana Produksi																
4.	Mencatat Kegiatan Sehari-hari																
5.	Diskusi dengan Pembimbing																
6.	Presentasi Hasil																
7.	Penyusunan Laporan																

Sumber : PT Sarana Tani Pratama,2021

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktik kerja lapang di PT Sarana Tani Pratama sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung ke proses produksi dan proses kebijakan atau peraturan yang berlaku di PT Sarana Tani Prtama dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada staff atau karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi dan penerapan dari proses produksi, dan pengecekan produk dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada perusahaan.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan penerapan kebijakan atau peraturan yang ada di PT Sarana Tani Pratama.