

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktik kerja lapang dilakukan agar mahasiswa dapat mengimplementasikan hasil selama pembelajaran di dalam ruangan, sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang semakin banyak, dan ketat dalam persaingannya dan dapat mempersiapkan sumber daya manusia yang berkompeten dan handal dalam bidangnya.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktik Kerja Lapang (PKL) khususnya bergerak di bidang pengolahan industri pangan yaitu PT Sarana Tani Pratama. PT Sarana Tani Pratama adalah anak perusahaan dari PT Sumber Yalagamudra yang bergerak dalam bidang perikanan sejak tahun 2009. Perusahaan ini memproduksi ikan dalam kaleng dengan merk Bantan, Yamato maupun untuk merk perusahaan lain (*outsourcing*). Selain memproduksi ikan dalam kaleng, PT Sarana Tani Pratama memproduksi tepung ikan dan minyak ikan dari hasil pengolahan limbah pengalengan ikan. Berbekal dengan pengalaman dari PT Sumber Yalagamudra yang telah memproduksi ikan dalam kaleng sejak tahun 1970, PT Sarana Tani Pratama telah menjadi perusahaan menghasilkan ikan dalam kaleng berkualitas dan diminati masyarakat luas.

Ikan adalah bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi, akan tetapi ikan merupakan jenis bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Oleh karena itu, untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan ikan yaitu dengan penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi. Penggunaan suhu rendah salah satu contohnya yaitu proses pembekuan ikan, sedangkan penggunaan suhu tinggi salah satu contohnya yaitu proses sterilisasi. Sehingga dilakukan pengolahan atau pengawetan ikan yang bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang menyebabkan kerusakan dan pembusukan

pada bahan pangan. Salah satu cara pengolahan ikan yakni dengan mengolahnya menjadi produk pengalengan ikan, dimana produk yang dihasilkan memiliki daya awet ikan yang jauh lebih panjang dibandingkan pengawetan cara lain dan memiliki kelebihan sebagai produk yang siap dimakan (*ready to eat*).

Menurut Fadli (2011) Pengalengan merupakan tindakan mengemas bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat sehingga udara dan zat – zat maupun organisme yang merusak atau membusukkan tidak dapat masuk, kemudian wadah dipanaskan sampai suhu tertentu untuk mematikan pertumbuhan mikroorganisme yang ada. Melalui perlakuan tersebut terjadi perubahan keadaan bahan makanan, baik sifat fisik maupun kimiawi sehingga keadaan bahan ada yang menjadi lunak dan enak dimakan.

Pengalengan makanan bersifat steril komersil yang artinya makanan yang dikalengkan bebas dari mikroorganisme yang mampu tumbuh pada suhu normal saat proses penyimpanan dan pemasaran, serta memperhatikan kandungan gizi produk ikan kaleng yang dihasilkan. Untuk mengoptimalkan proses sterilisasi makanan kaleng perlu penerapan panas pada suhu tertentu dan waktu tertentu dimana proses ini memiliki dua tujuan mendasar, yaitu menghasilkan produk yang steril secara komersial dan memasak makanan ke titik dimana makanan kaleng tersebut siap dikonsumsi (Ismail et al., 2013).

Teknik pengawetan makanan dengan pengalengan perlu mempertimbangkan beberapa faktor, antara lain resistensi mikroorganisme terhadap panas, laju penembusan panas ke dalam bahan makanan yang mempunyai konsistensi yang berbeda – beda dan ukuran wadah tempat makanan tersebut dikemas. Bakteri terpenting yang harus dimusnahkan dari makanan yang dikalengkan adalah *Clostridium botulinum*, yaitu bakteri anaerob yang mampu menghasilkan toksin yang sangat mematikan (Radji M, 2013).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

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

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktek di lapangan.
3. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

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

1. Mengetahui proses produksi pengalengan ikan di PT Sarana Tani Pratama.
2. Memahami pengaruh kontrol suhu terhadap produk ikan dalam kaleng pada media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama.
3. Mengetahui standarisasi pada setiap suhu yang digunakan untuk proses produksi pengalengan sarden di PT Sarana Tani Pratama.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan adalah :

1. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dibidang industri pengolahan pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
3. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 15 September – 31 Desember 2021 di PT. Sarana Tani Pratama yang terletak di Jalan KUD Mina Karya Dusun Kelapa Balian, Desa Pengambangan, Kecamatan Negara, Jembrana, Bali. Lokasi pabrik tersebut dekat dengan pemukiman penduduk sehingga memudahkan dalam ketersediaan sumber daya manusia. Waktu Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan 6 hari (senin - sabtu) dalam seminggu selama 9 jam perharinya termasuk jam istirahat selama 1 jam.

#### 1.3.2 Jadwal Kerja

Praktik Kerja Lapangan dilakukan selama 4 bulan, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai Sabtu dari pukul 08.00 WITA sampai 17.00 WITA dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Jadwal Kerja Praktek Kerja Lapangan

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 : Politeknik Negeri Jember, 2021

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapang di PT Sarana Tani Pratama sebagai berikut :

1. Observasi

observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung ke proses produksi pengalengan sarden di PT Sarana Tani Pratama dan mencatat data – data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Orientasi

Orientasi dilakukan dengan melakukan kenalan dengan para staf perusahaan sebagai pihak yang akan membantu dan membimbing pelaksanaan kegiatan PKL, dan mengenali kondisi setempat di lingkungan pabrik.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data lebih menyeluruh secara langsung dengan melakukan tanya jawab pada karyawan, staff produksi, quality control, ataupun kepala bidang.

4. Kerja Nyata

Melakukan kerja layaknya karyawan pada perusahaan tersebut dengan arahan dan bimbingan dari pegawai atau karyawan yang ada di PT. Sarana Tani Pratama, sehingga mahasiswa dapat mendapatkan pengalaman dan mendapatkan keahlian secara praktik dalam PKL.

5. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari teori – teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengalengan ikan.