

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang penting bagi tubuh ikan telah banyak dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan karena mengandung protein sebesar 18-30%. Protein sangat perlu bagi manusia karena lebih mudah dicerna karena mengandung asam amino dengan struktur hampir sama dengan asam amino pada tubuh manusia. ikan termasuk bahan pangan yang bersifat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) yang disebabkan kandungan asam lemak jenuh yang sifatnya mudah mengalami proses oksidasi (Velue et al, 2013).

Sedangkan proses mikrobiologi ikan mengandung kadar air yang tinggi (80%) dan pH tubuh yang mendekati netral sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk maupun mikroorganisme lain. Hal ini menyebabkan ikan menjadi bahan pangan yang mudah busuk dibandingkan sebagai sumber protein hewani yang lain (Afrianto dan liviawanty, 1989).

Oleh sebab itu perlu adanya pengawetan atau pengolahan ikan untuk memperpanjang umur simpannya Tujuan dari pengolahan ikan adalah untuk menghindari ikan dari pembusukan atau kerusakan yang disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme dan perubahan lainnya yang bersifat merugikan salah satu pengawetan ikan adalah dengan proses metode pengalengan.

Pengalengan merupakan suatu metode pengolahan dengan tujuan mematikan atau mengambat pertumbuhan mikroorganisme dengan cara memasukkan ikan ke dalam wadah kaleng yang ditutup rapat (hermetis). Pengeasan secara hermetis dapat diartikan proses penutupannya sangat rapat sehingga tidak dapat ditembus oleh udara,air, dan kerusakan akibat oksidasi ataupun perubahan cita rasa(Adawyah, 2007).

PT. Bali Maya Food *Canning* Industry merupakan salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan. Di PT. Bali Maya

Permai Food *Canning* Industry memproduksi tiga jenis produk yaitu sarden, mackarel dan tuna serta tepung ikan yang dipasarkan untuk dalam negeri maupun diekspor ke berbagai negara lainya. maka dari itu mempelajari ilmu pengalengan ikan sangatlah penting Untuk mampu mempelajari ilmu pengalengan secara nyata maka program Praktek kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember sehingga praktek kerja lapang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Bali Maya Permai Food *Canning* Industry :

1. Mahasiswa dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak dibidang pengolahan pengalengan pada ikan.
2. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Bali Maya Permai Food *Canning* Industry.

1. Mengetahui proses produksi pengalengan sarden secara umum di PT. Bali Maya Permai Food *Canning* Industry.
2. Mengetahui dan memahami CCP (*Critical Control Point*) pada proses produksi pengalengan sarden di PT. Bali Maya Permai Food *Canning* Industry.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah :

a. Bagi Perusahaan :

1. Perusahaan mendapat tenaga tambahan.
2. Perusahaan dapat memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa.
3. Perusahaan ikut berperan dalam meningkatkan wawasan kebangsaan.

b. Bagi Mahasiswa :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa/i tentang proses produksi pengalengan sarden di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.
2. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses produksi pengalengan sarden di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal kerja

1.3.1 Lokasi

PT. Bali Maya Permai terletak di Desa Tegat Bandeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Yang letaknya kurang lebih 7 km arah barat daya kota Negara. Adapun batas-batas lokasi perusahaan adalah sebagai berikut :

Sebelah utara	: Jl. Raya PPN Pengambangan
Sebelah Timur	: PT. Sarana Tani Pratama
Sebelah Barat	: PT. Indo Bali
Sebelah Selatan	: Pantai Selat Bali

1.3.2 Jadwal Kerja

Standar jam kerja di PT. Bali Maya Permai yaitu 6 hari dengan durasi waktu bekerja 7 jam per hari dan 1 hari dengan durasi kerja 5 jam. Jam kerja dimulai dari jam 08.30 WITA dan berakhir pukul 16.00 WITA, waktu istirahat selama 1 jam antara pukul 12.00-13.00 WITA.

1.3.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry sebagai berikut :

- a) Wawancara (*interview*) Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing dan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian proses yang jelas.
- b) Kerja nyata Terlibat langsung dalam proses CCP (*Critical Control Point*)

pada proses produksi pengalengan sarden dengan bimbingan dan arahan

dari pegawai atau karyawan di bagian *Quality Assurance* (QA) PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.

- c) Observasi Melakukan pengamatan langsung ke lapangan yang terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi pengalengan sarden dan mencatat data – data yang diperoleh dari perusahaan. Studi pustaka Mencari teori – teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan CCP (*Critical Control Point*) dalam proses produksi pengalengan sarden.