

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era revolusi industri 4.0 yang membuat banyak industri salah satunya industri di bidang olahan pangan berlomba-lomba untuk meningkatkan teknologi guna mempercepat proses produksi dan membuat proses produksi menjadi seefisien mungkin, serta dengan segala kemajuan dan inovasi – inovasi yang bermunculan, mendorong kami sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember untuk ikut serta dan mengikuti perkembangan yang pesat tersebut. Tujuannya yaitu agar dapat membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan gizi dengan tetap memperhatikan aspek mutu serta keamanan pangan bagi masyarakat.

Ikan merupakan salah satu komoditas yang keberadaannya sangat melimpah di lautan, terlebih lagi karena kondisi geografis Negara Indonesia memiliki laut yang luas dan sering disebut dengan negara maritim, dimana duapertiga dari wilayah Negara Indonesia merupakan lautan. Oleh karena melimpahnya hasil ikan di Indonesia, maka di perlukan suatu bentuk usaha untuk mengolah hasil komoditas ikan menjadi suatu produk. Hal ini karena ikan termasuk salah satu jenis komoditas yang mudah rusak (*perishable food*), sehingga perlu untuk segera ditangani setelah diambil dari laut dan dilakukan pengolahan menjadi suatu produk, agar masa simpan ikan menjadi lebih panjang.

Salah satu teknik pengolahan yang dapat memperpanjang masa simpan ikan yaitu dengan teknik pengalengan ikan. Menurut Wulandari dkk. (2009) teknik pengalengan merupakan kegiatan untuk menyelamatkan bahan makanan terutama ikan dan hasil perikanan lainnya dari pembusukan. Pengalengan ikan merupakan proses pengawetan ikan yang dilakukan dengan sistem penghampaan udara di dalam kaleng yaitu dengan mengisi kaleng dengan medium yang panas sehingga udara dalam kaleng keluar semua dan kemudian dilakukan proses sterilisasi untuk menghilangkan mikroorganisme di dalam kaleng dan agar ikan matang serta dikemas secara hermetis dimana kaleng tertutup rapat dan kedap udara karena kaleng ditutup dengan prinsip double seam sehingga diperoleh produk yang memiliki umur simpan panjang. Ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) dan ikan layang (*Decapterus ruselli*) merupakan jenis ikan yang biasa digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan sarden dalam kaleng

PT Sarana Tani Pratama merupakan salah satu pabrik yang mengolah komoditas ikan menjadi produk ikan dalam kaleng. Tak hanya ikan sarden dalam kaleng, PT Sarana Tani Pratama juga memproduksi tepung ikan dan minyak ikan, serta memproduksi es balok yang biasanya dijual kepada para nelayan sekitar dan digunakan untuk proses pengolahan. Produk ikan sarden dalam kaleng PT Sarana Tani Pratama dipasarkan di dalam negeri dan di ekspor ke luar negeri, yaitu di Singapura, Malaysia, Filipina, Burkina Faso, Uni Emirat Arab, dll.

Pengawasan mutu merupakan suatu tindakan atau kegiatan untuk memastikan apakah standar mutu atau kualitas suatu produk sesuai dengan yang telah ditetapkan dan merupakan kegiatan untuk menjamin produk yang dihasilkan nantinya sesuai dengan yang diinginkan. Pengawasan mutu penting untuk dilakukan agar kualitas suatu produk dapat dipertahankan dan ditingkatkan sehingga akan berujung pada kepuasan dan kepercayaan kepada konsumen yang akan terus menggunakan atau membeli produk tersebut.

Praktik kerja lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik yang harus ditempuh oleh mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan untuk melakukan kegiatan di lapangan selama 4 bulan. Melalui kegiatan PKL di PT Sarana Tani Pratama, mahasiswa diharapkan dapat menghubungkan pengetahuan akademik dan keterampilan yang dimiliki dengan praktek kerja yang dilakukan di lapangan. Berdasarkan pada uraian di atas, maka dalam laporan PKL di PT Sarana Tani Pratama ini akan dibahas mengenai pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT Sarana Tani Pratama yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di dalam proses produksi ikan dalam kaleng.
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 Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sarana Tani Pratama yaitu :

1. Mengetahui dan memahami proses pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama.
2. Mengetahui standarisasi pada setiap uji untuk pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat 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 :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama
2. Dapat mengetahui standarisasi pada setiap uji untuk pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja
4. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak industri PT Sarana Tani Pratama

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilakukan pada tanggal 15 September 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT Sarana Tani Pratama yang berada di Jalan

KUD Mina Karya, DS. Kelapa Balian, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Bali.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan di PT Sarana Tani Pratama dapat dilihat pada Tabel 1.1 sebagai berikut:

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang

No.	Kegiatan	Minggu ke-															
		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																

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT Sarana Tani Pratama yaitu sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung ke proses produksi dan proses pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat di PT Sarana Tani Pratama dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pekerja atau Quality Control (QC) yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi dan pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi dan pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat dengan adanya bimbingan dan arahan dari pekerja atau Quality Control (QC) yang ada di PT Sarana Tani Pratama.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses produksi dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat.