

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara Maritim yang memiliki beribu-ribu pulau dengan area teritorial laut yang sangat luas. Daratan dan lautan di Indonesia memiliki perbandingan 1:3 yang membentang sepanjang khatulistiwa dan terletak antara benua Asia dan benua Australia. Dengan perairan laut yang sangat luas ini Indonesia memiliki kekayaan jenis ikan yang sangat melimpah dalam mengembangkan usaha perikanan. Macam jenis ikan laut di Indonesia yang sering dikonsumsi diantaranya : Ikan Cakalang, Ikan Tongkol, Ikan Tuna, Ikan Teri, Ikan Kakap, Ikan Sarden, Ikan Mackarel, Ikan Tengiri dan masih banyak lagi jenis lainnya.

Dengan banyaknya jenis macam ikan laut yang ada, maka sebuah perusahaan pengolahan ikan memanfaatkannya menjadi suatu produk olahan dalam industri pangan. Salah satunya perusahaan yang mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan industri pangan adalah PT. Maya Food Industries. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengolahan ikan dengan metode pengalengan. Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Bahan pangan dikemas secara hermetis dalam suatu wadah baik kaleng, gelas, atau alumunium. Pengemasan secara hermetis dapat diartikan bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, kerusakan oksidasi maupun perubahan cita rasa (Adawyah, 2008).

Dalam suatu produksi pastinya akan menghasilkan sisa hasil produksi atau biasa disebut dengan limbah. *Precooking* atau *exhausting* merupakan proses pemasakan awal yang bertujuan untuk mengeluarkan air dan minyak didalam badan ikan. Kaleng kaleng diatas nampan akan dipindahan kedalam *exhaust box* secara manual dengan tenaga manusia seperti gambar 3.11 Kaleng kaleng tertata rapi di atas *exhaust box* dan akan berjalan dengan *belt conveyor* yang berjalan. Proses *precooking* ini berlangsung selama 25-30 menit dengan suhu 90–100°C.

PT. Maya Food Industries merupakan industri yang bergerak pada pengalengan ikan yang menghasilkan limbah cair, padat, B3 dan emisi udara dari sisa produksi. Limbah cair dari sisa air produksi tersebut mengandung bahan-bahan yang dapat mencemari lingkungan biota air jika tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Maka dari itu, PT. Maya Food Industries melakukan pengolahan terlebih dahulu sebelum dibuang secara bebas di alam. Untuk limbah padat yang dihasilkan pengolahan lebih lanjutnya akan menghasilkan produk baru dan memiliki nilai ekonomis. Dari limbah yang berasal dari kepala, ekor dan isi perut ikan akan berubah menjadi produk tepung dan minyak ikan dengan awal yang tidak memiliki nilai ekonomis kemudian setelah diolah akan menjadi bernilai ekonomi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan Praktik Kerja Lapangan di PT. Maya Food Industries meliputi tujuan umum dan tujuan khusus yang akan disebutkan sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan pemahaman mahasiswa antara hubungan teori dan penerapannya serta faktor yang mempengaruhinya sehingga mahasiswa dapat terjun langsung ke dunia kerja.
2. Mahasiswa memperoleh pengalaman dan sikap dalam menghadapi permasalahan dalam kegiatan – kegiatan di lapangan kerja yang ada dibidang industri secara luas.
3. Mahasiswa memperoleh keterampilan kerja yang berharga yaitu dapat melakukan dan merumuskan kegiatan kerja secara langsung dalam bidang pertanian.
4. Meningkatkan hubungan antara perguruan tinggi, pemerintah, instansi swasta, dan masyarakat.
5. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan program diploma di program studi Teknologi Industri Pangan, jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Memperdalam dan memahami PT. Maya Food Industries meliputi sejarah, perkembangan perusahaan, struktur organisasi, aspek ketenagakerjaan dan aspek produksi
2. Mengetahui dan mempelajari hubungan teori dan lapangan proses pengalengan ikan di PT. Maya Food Industries mulai dari penerimaan bahan baku hingga pemasaran produk
3. Mempelajari dan memahami proses pengolahan limbah di PT. Maya Food Industries.

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT. Maya Food Industries adalah :

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan khusus tentang proses pengalengan ikan
2. Mengetahui proses pengolahan limbah di PT. Maya Food Industries.

1.3 Waktu dan Lokasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 1 Oktober 2019 sampai dengan 30 Desember 2019 dan berlokasi di PT. Maya Food Industries, beralamat di Jalan Jlamprang, Krapyak Lor, Pekalongan Utara, Pekalongan 51124, Provinsi Jawa Tengah. Lokasi pabrik mudah dijangkau karena terletak kurang lebih 5 km dari pusat kota, denah lokasi perusahaan dapat dilihat pada lampiran 1.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT. Maya Food Industries menggunakan beberapa metode di antaranya:

1.4.1 Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data melalui tanya jawab secara langsung pada pihak-pihak yang bersangkutan. Wawancara bertujuan untuk mendapatkan data yang tepat dan informasi secara lengkap mengenai hal yang berkepentingan langsung dengan tujuan penulisan dan materi laporan.

1.4.2 Observasi

Observasi dapat mempermudah pemahaman proses-proses pengolahan dan pengendalian mutu secara lebih jelas dan rinci. Observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara pengamatan lapangan secara langsung yang meliputi :

- a. observasi mengenai penyediaan bahan baku dan proses pengelolaannya
- b. observasi mengenai pengendalian mutu dari *raw material* sampai produk akhir
- c. observasi tempat pengelolaan limbah

1.4.3 Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah metode pengumpulan data tidak langsung dengan mencari dan mempelajari setiap permasalahan yang berkaitan dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dari berbagai sumber pustaka yang merupakan bentuk usaha mengumpulkan informasi guna melengkapi serta membandingkan data yang diperoleh selama Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Maya Food Industries.

1.4.4 Dokumentasi dan Data – data

Dokumentasi adalah mendokumentasikan hal – hal yang diperlukan dan mencatat setiap data yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL).

1.4.5 Aktivitas Secara Langsung

Aktivitas secara langsung adalah ikut serta dalam praktik kerja secara langsung dalam setiap kegiatan di PT. Maya Food Industries sebagai tenaga kerja, yaitu meliputi kegiatan dalam:

- a. Penerimaan dan penyediaan bahan baku dan cara pengelolaannya
- b. Proses pengendalian mutu dari *raw material* sampai produk akhir
- c. Proses pengelolaan limbah

Serta dalam setiap kegiatan yang berhubungan dengan pengembangan sumber daya manusia