

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah didapat karena harganya yang terjangkau. Banyak jenis ikan yang dikembangkan di Indonesia meliputi perikanan air tawar, air asin (laut), dan air payau atau tambak (Mareta, 2011). Ikan telah banyak dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan karena mengandung protein sebesar 18 – 30%. Kandungan protein ikan yang cukup tinggi yaitu sebesar 20% yang tersusun oleh sejumlah asam amino yang berpola mendekati kebutuhan tubuh manusia.

Ikan sarden merupakan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dalam berbagai bentuk olahan. Jenis ikan sarden yang banyak terdapat di Indonesia adalah ikan lemuru. Karena nama lemuru kurang dikenal di masyarakat, maka dipergunakanlah nama sarden yang juga merupakan nama genus dari ikan lemuru ini. Rasyid (2003) menyatakan bahwa ikan lemuru (*Sardinella* sp.) merupakan jenis ikan pelagik kecil yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Ada dua jenis ikan lemuru yang memiliki nilai ekonomis penting adalah *S. sirm* dan *S. longiceps*. *S. sirm* banyak ditemukan di laut Jawa, Tegal dan Pekalongan merupakan tempat pendaratan terbesar jenis lemuru ini. Sedangkan *S. longiceps* didapatkan dalam jumlah besar di Selat Bali. Ikan lemuru termasuk ikan berkualitas rendah dan kurang mendapat perhatian di Indonesia. Namun demikian ikan merupakan bahan pangan yang bersifat mudah mengalami kerusakan (*Perishable food*) yang disebabkan oleh kandungan asam lemak jenuh yang sifatnya sangat mudah mengalami proses oksidasi (Velue, et al, 2013). Sedangkan proses mikrobiologi menyebabkan ikan mengandung kadar air yang tinggi sebesar 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 sangat mudah busuk

dibandingkan sumber protein hewani yang lain (Afrianto dan Liviawaty, 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 metode pengalengan.

Menurut Adawyah (2008) mendefinisikan pengalengan ikan ialah “pengawetan ikan adalah suatu cara pengawetan bahan pangan (ikan) yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba dan benda asing lainnya) dan disetrilkan”. Dimana Prinsip dasar pengalengan yaitu 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. Tujuan pengalengan ikan yaitu melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan atau memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan hasil perikanan.

PT.Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk pengalengan ikan. PT.Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memproduksi tiga jenis produk yaitu sarden dan mackerel, tuna serta tepung ikan yang dipasarkan di dalam negeri maupun diekspor ke luar negeri. Maka dari itu mempelajari ilmu pengalengan ikan sangat penting. Untuk mampu mempelajari ilmu pengalengan secara nyata maka program Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan yang utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan PKL ini juga membantu mahasiswa untuk meningkatkan kreatifitas dan kemampuan di bidang pengalengan. Kegiatan ini penting bagi pendidikan yang terselenggara di Politeknik Negeri Jember sehingga Praktek Kerja Lapang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

1.1 Tujuan dan Manfaat

1.1.1 Tujuan Umum PKL

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

1. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan.
2. Mahasiswa dapat memiliki pengalaman kerja pada suatu perusahaan industri pangan.
3. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang pengolahan dan pengalengan ikan pada industri pangan.

1.1.2 Tujuan Khusus PKL

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

1. Mengetahui dan memahami pengawasan mutu (*Quality Control*) pada proses produksi pengalengan sarden di PT.Bali Maya Permai Food *Canning* Industry.
2. Mengetahui proses produksi pengalengan sarden secara umum di PT.Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
3. Mengetahui tahap-tahap proses produksi sarden di PT.Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.1.3 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang telah dilakukan adalah :

a. Bagi Perusahaan :

1. Perusahaan dapat memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa selama kegiatan PKL berlangsung.
2. Perusahaan mendapat tenaga tambahan dari mahasiswa PKL.
3. Perusahaan mendapat ilmu baru dari mahasiswa PKL.

b. Bagi Mahasiswa :

1. Dapat Mengetahui dan memahami pengawasan mutu pada proses produksi pengalengan sarden di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan ilmu baru dalam lingkungan kerja.
3. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan praktek lapang.

1.2 Lokasi dan Jadwal kerja

1.2.1 Lokasi

PT. Bali Maya Permai terletak di Desa Tegal 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

1.2.2 Jadwal Kerja

Standart jam kerja di PT. Bali Maya Permai yaitu 6 hari (Senin-Sabtu) dengan durasi waktu bekerja 7 jam per hari (Senin-Jumat) dan hari sabtu dengan durasi kerja yaitu 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 Metode Pelaksanaan

1.3.1 Praktek

Data ini diperoleh dari praktek kerja lapang yang sesuai dengan kegiatan yang berlangsung di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung pada bagian produksi pengalengan sarden di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.3.2 Observasi

Observasi atau pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan sehari-hari dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utama. Dalam kegiatan ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa magang secara langsung terlibat dengan kegiatan karyawan dalam produksi sarden.

1.3.3 Interview

Interview atau wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi dan data yang di butuhkan.

1.3.4 Penggunaan Dokumen

Dokumen yang digunakan yaitu berupa dokumen-dokumen lainnya yang ada pada ruang document yang diperlukan dan yang ada hubungannya dengan data yang dibutuhkan, misalnya : data Quality Control, data CCP dll.

1.3.5 Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari buku, jurnal ilmiah dan literature yang berhubungan dengan produksi sarden.