

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai wilayah maritim dan wilayah laut yang luas, oleh karena itu Indonesia memiliki hasil laut yang banyak, yaitu ikan, udang, rumput laut, dll. Hasil dari perikanan di Indonesia juga sangat melimpah, contohnya ikan tuna, tongkol, lemuru, layang, dll.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* didirikan pada tahun 1978 sebagai penghasil ikan kaleng (sarden), dan selama lebih dari 35 tahun beroperasi kini telah menjadi salah satu penghasil ikan kaleng (sarden) terbesar di Indonesia. Perusahaan ini memberikan tiga kategori produk berkualitas, yaitu ikan sarden kaleng, tuna kaleng, dan mackerel kaleng. PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memiliki lebih dari 1.500 pekerja terlatih. Ikan sendiri adalah salah satu sumber protein dari hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dengan harga yang murah dan mudah didapatkan. Menurut Khairuddin, M. Yamin, dan Abdul Syukur (2019) ikan juga mengandung banyak unsur anorganik dan organik yang bermanfaat bagi manusia.

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry adalah perusahaan yang mengolah produk laut dengan metode pengalengan. Sebagian besar dari pengolahan ikan itu sendiri menghasilkan sisa dari bahan yg tidak digunakan atau yang biasa disebut dengan “limbah”. Limbah merupakan sisa yang dihasilkan dari suatu proses produksi baik industri maupun domestik (rumah tangga). (Moech. Nasir, 2012) dari pengertian limbah tersebut ialah bahan yang dibuang/terbuang dari hasil aktivitas kegiatan manusia atau segala bentuk proses alam, serta tidak memiliki nilai ekonomi atau bahkan merugikan manusia. Limbah sendiri merupakan permasalahan lingkungan yang cukup dominan didalam dunia industri. Limbah pada umumnya dibedakan

menjadi 3 macam yaitu limbah cair, limbah padat, dan limbah gas. Masing-masing limbah memiliki cara pengolahan yang berbeda sesuai karakteristiknya.

Salah satunya limbah padat yang ada di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah kepala ikan, ekor ikan, isi perut ikan, dan juga ikan utuh yang sudah tidak layak untuk digunakan sebagai sarden. Dari bagaian-bagaian tersebut memiliki dampak negatif untuk lingkungan jika tidak diolah, yaitu pencemaran udara dikarenakan bau busuk yang berasal dari pembusukan, pencemaran air (karena biasanya limbah padat juga dibuang dialiran air). Pencegahan dapat dilakukan dengan cara mengolah kembali limbah tersebut menjadi bernilai jual. Pemerintah pun telah menepatkan baku mutu limbah yang harus dipenuhi oleh industri dengan harapan agar lingkungan tidak tercemar oleh limbah (Farida Crisnaningtyas & Hanny Vistanty, 2016).

Salah satu perusahaan penanganan ikan kaleng (sarden) yang telah melakukan penanganan limbah padat dan limbah cair yaitu PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang terletak di kec. Negara, Kabupaten Jembrana Bali. Limbah tersebut diolah menjadi produk sampingan yang ramah lingkungan. Pengolahan limbah cair ada 2 macam yaitu diolah sebagai minyak ikan dan juga diolah sebagai air yang aman di IPAL (Instalasi Pengolahan Air Limbah), adapun limbah padat dari sisa pengolahan utama dari PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* diolah menjadi tepung ikan (*fishmeal*).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai perusahaan tempat PKL dan agar mahasiswa lebih mengetahui bagaimana cara kerja di perusahaan tempat PKL.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Mengetahui perbedaan proses pengolahan di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry dengan materi yang diajarkan di kampus.
2. Mengetahui proses penanganan limbah di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.
3. Mengetahui proses pengolahan limbah padat, dan cair yang terdapat di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.

1.2.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu menguasai tahapan proses pengolahan produk pengalengan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
2. Mahasiswa mampu mengerjakan pekerjaan lapang dengan baik.
3. Mahasiswa mampu memahami penanganan limbah yang ada di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 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

1.3.2 Jadwal Kerja

Standar 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 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.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sebagai berikut:

1. Wawancara (*interview*) melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing dan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian proses yang jelas.
2. Kerja nyata terlibat langsung dalam proses penanganan dan pengolahan limbah dengan bimbingan dan arahan dari pekerja dibagian penanganan limbah pengolahan pengalengan ikan sarden dan tuna.
3. Observasi melakukan pengamatan langsung ke lapangan yang terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi pengalengan sarden dan mencatat dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.
4. Studi pustaka mencari teori-teori atau sumber bacaan yang terkait dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan penanganan limbah dari proses produksi pengalengan ikan sarden dan tuna.