

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 diperlukan manusia karena lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan struktur hampir sama dengan asam amino pada tubuh manusia berbeda-beda, tergantung dari umur, jenis kelamin, dan aktivitas yang dilakukan. Namun demikian ikan merupakan bahan pangan yang bersifat mudah mengalami kerusakan (*Perishable food*) yang disebabkan oleh proses kimiawi maupun mikrobiologi. Reaksi kimiawi disebabkan kandungan asam lemak jenuh yang sifatnya sangat mudah mengalami proses oksidasi. Sedangkan proses mikrobiologi disebabkan 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 sumber protein hewani yang lain (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Oleh sebab itu, perlu adanya pengawetan atau pengolahan ikan untuk memperpanjang umur simpannya. Selain itu juga untuk memperbaiki bau (*odour*), rasa (*flavour*), bentuk (*appearance*), dan tekstur. 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 menghambat pertumbuhan mikroorganisme dengan cara memasukkan ikan ke dalam wadah kaleng yang ditutup rapat (hermetis). Pengemasan 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 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 untuk dalam negeri maupun diekspor ke berbagai negara lainnya. Maka dari itu mempelajari ilmu pengalengan ikan sangatlah penting. Untuk mampu mempelajari ilmu pengalengan secara nyata maka program Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Magang ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan Politeknik Negeri Jember sehingga Praktek Kerja Lapangan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari kegiatan praktek kerja lapang adalah:

1. meningkatkan pengetahuan dan wawasan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang diperoleh diperkuliahana dengan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja
4. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari kegiatan praktek kerja lapang adalah:

1. Mengetahui proses produksi pengalengan sarden secara umum di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*
2. Mengetahui dan memahami pengawasan mutu pada proses produksi pengalengan sarden di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*

1.2.3 Manfaat PKL

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

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 dengan durasi waktu bekerja 7 jam per hari dan 1 hari dengan durasi kerja 5 jam dan evaluasi dengan dosen pembimbing dengan durasi 2 jam. Jam kerja dimulai dari jam 08.00 WITA dan berakhir pukul 16.00 WITA, waktu istirahat selama 1 jam antara pukul 12.00-13.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKL dilakukan dengan menggunakan beberapa metode pengumpulan data. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan PKL di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industri* adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapnag

Data ini diperoleh dari praktik kerja langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Mahasiswa teerlibat langsung pada kegiatan yang ada di perusahaan, yaitu kegiatan pengalengan ikan sarden mulai dari penerimaan bahan baku, proses dan penyimpanan produk jadi.melalui metode ini diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan keterampilan yang dimiliki dan menyerap ilmu pengalengan ikan sarden di PT. Bali Maya Permai.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa mengajukan pertanyaan terkait kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau pembimbing lapang untuk memperoleh informasi tambahan.

3. Metode Observasi

Observasi atau pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan keseharian manusia dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya selain itu telinga,penciuman,mulut dan kulit.Dalam kegiatan magang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa magang secara langsung dengan kegiatan karyawan dalam produksi sarden.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa mengumpulkan data skunder dan infromasi dari berbagai literatur yang digunakan sebagai teori pembanding atau pendukung dalam penulisan laporan kegiatan PKL.