

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan sarden merupakan salah satu ikan komoditas penting dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dalam berbagai bentuk olahan. Salah satu jenis ikan sarden yaitu ikan lemuru. Ikan ini sangat mudah mengalami kerusakan (perishable food) dan cepat membusuk, sehingga perlu adanya pengolahan terhadap ikan jenis ini. Jenis pengolahan yang dapat mengawetkan ikan dalam jangka waktu yang lama yaitu dengan cara pengalengan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan kerja serta mengetahui hambatan dalam usaha pengalengan ikan sarden dan manajemen perusahaan.

PT. Bali Maya Food Industries merupakan perusahaan swasta nasional dan berbentuk badan hukum perseroan terbatas. Perusahaan ini selain bergerak dibidang pengalengan ikan juga mampu memproduksi produk perikanan lain seperti *Pet food* dan *tepung* sebagainya. Dalam menjalankan usahanya dipimpin oleh seorang *Managing Director* yang dibantu oleh manajer dan beberapa departemen serta staf.

### **1.2 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan dilakukannya Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu :

1. Mengetahui dan Menambah ilmu tentang perikanan dalam bidang pengalengan
2. Mengetahui manajemen perusahaan yang diterapkan di PT. Bali Maya Food Canning Industry. Pengambangan, Negare Bali
3. Mengetahui permasalahan yang timbul baik dalam proses pengalengan ikan sarden maupun dalam kegiatan manajemen perusahaan di PT.Bali Maya Food Canning Industry. Pengambangan, Negare Bali

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mengetahui teknik pengolahan ikan sarden untuk dijadikan produk kaleng hingga dapat dipasarkan di PT. Bali Maya *Food Canning Industry*.

### 1.2.3 Manfaat PKL

Dengan adanya Praktek Kerja Lapang (PKL) ini, mahasiswa diharapkan mampu untuk meningkatkan wawasan, keterampilan, serta mendapatkan pengalaman baru dalam teknik pengalengan ikan sarden. Selain itu mahasiswa mendapat gambaran secara langsung kondisi di lapangan mengenai pengalengan ikan yang dilakukan oleh perusahaan pengolahan ikan serta mengetahui kendala yang sering ditemui oleh perusahaan pengolahan ikan dalam kegiatan pengalengan ikan setiap bulannya.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan di Jalan Raya Pengambangan, No. Desa, Tegal Badeng Bar., Kecamatan. Negara, Kabupaten Jembrana, Bali Praktek kerja ini diselenggarakan selama 3 bulan. Dilaksanakan pada bulan Oktober, November, Desember. Untuk sistem bekerja pada PT. Bali Maya Food Canning Industry. Dilakukan 7 jam bekerja. Pada setiap mahasiswa di hari senin sampai jumat. Dan 5 jam di hari sabtu.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilaksanakan pada PT. Bali Maya Food Canning Industry sebagai berikut yaitu:

1. Wawancara sesi tanya jawab terhadap pembimbing pekerja serta staf pekerja di PT. Bali Maya Food Canning Industry.
2. Kerja Nyata terjun langsung ke dalam proses pengolahan ikan sarden serta pengalengan ikan di PT. Bali Maya Food Canning Industry
3. Observasi melakukan pengamatan langsung ke dalam produksi pengolahan sarden terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi pengalengan sarden dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan

4. Studi Pustaka mencari teori-teori bacaan atau bacaan yang berkaitan dengan proses pokok permasalahan yang terhubung dengan dengan CCP (critical control point) dalam proses produksi pengalengan sarden