

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Di perairan ini hidup berbagai jenis ikan dan merupakan potensi alam yang bagus untuk pengembangan usaha perikanan. Pengawetan ikan merupakan salah satu cara dalam mempertahankan kondisi ikan sebagai bahan pangan, sehingga mampu dijadikan sebagai salah satu bahan konsumsi untuk jangka waktu yang cukup lama. Pengawetan ikan merupakan salah satu bahan konsumsi untuk jangka waktu yang cukup lama. Pengawetan ikan juga bertujuan untuk memanfaatkan semaksimal mungkin hasil perikanan yang begitu melimpah sehingga sisa-sisa dari hasil penjualan segar tidak terbuang dengan percuma.

Ikan merupakan produk hasil laut yang tergolong dalam produk yang sangat mudah mengalami kerusakan (*perisable food*) dan cepat membusuk. Salah satu cara mengawetkan bahan pangan adalah dengan pengalengan atau mengalengkan makanan. Pengalengan adalah salah satu cara dengan menggunakan suhu tinggi (110°C-120°C). suhu tinggi tersebut untuk mematikan semua mikro organisme, dalam hal ini bakteri pembusuk *pathogen* termasuk spora yang mungkin ada. Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan produk perikanan yang memiliki daya awet yang paling lama bisa mencapai dua tahun. Pengalengan makanan merupakan cara mengawetkan makanan yang banyak dilakukan, karena: 1) Bebas dari kebusukan (jika dilakukan dengan baik dan benar), 2) Dapat mempertahankan nilai gizi, 3) Dapat mempertahankan cita rasa, dan 4) Dapat mempertahankan daya Tarik makanan atau minuman.

Dikarenakan hal-hal diatas, maka penyusunan memilih topik dalam penulisan laporan praktik kerja lapang ini tentang proses produksi pengalengan ikan sarden yang dilakukan di Teaching Factory Polije (Tefa), karena pengalengan merupakan pengawetan produk perikanan yang sangat potensial dimasa kini dan masa yang akan datang. Sehingga penyusun menganggap perlu untuk mempelajari dan lebih mendalami lagi tentang proses pengolahan ikan terutama proses pengalengan dengan cara praktek langsung di perusahaan tersebut.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum di Teaching Factory Fish Canning adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri yang layak dijadikan tempat PKL. Tujuan umum PKL di PPSDM Migas Cepu adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengalaman kerja di Teaching Factory Fish Canning
2. Memahami proses produksi di Teaching Factory Fish Canning
3. Menganalisa permasalahan yang ada di Teaching Factory Fish Canning

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan khusus Praktik Kerja Lapang merupakan tujuan yang digunakan dalam pembahasan terkait dengan topik yang dibahas. Tujuan khusus PKL di Teaching Factory Fish Canning adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui konsumsi daya yang dibutuhkan mesin seamer canning dengan proses analisa data perkaleng yang ditutup oleh mesin seamer di Teaching Factory Fish Canning.
2. Mengetahui berapa daya yang terpakai pada saat mesin seamer menutup tiap kaleng ikan.

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan(PKL) di Teaching Factory Fish Canning adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:
  - a. Bisa merasakan dunia kerja nyata pada industri pengalengan ikan
  - b. Mendapatkan wawasan tambahan mengenai proses, cara kerja, dan komponen atau alat – alat yang digunakan di Teaching Factory Fish Canning
  - c. Dapat mengetahui biaya bahan bakar yang digunakan dan massa bahan bakar yang digunakan dalam proses *exhausting*.
2. Manfaat untuk lokasi PKL:
  - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
  - b. Mendapatkan solusi – solusi dari beberapa permasalahan di lapangan.

### 1.2.4 Lokasi Dan Waktu

Waktu : 2 November 2020 – 31 Januari 2020 Tempat : Teaching Factory Fish Canning

Alamat : Politeknik Negeri Jember, Jalan Mastrip, Kecamatan Sumpalsari, Kabupaten Jember, Jawa Timur, Indonesia.

### 1.3 Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKL merupakan tahapan apa saja yang dilakukan untuk menyelesaikan laporan PKL sesuai dengan topik yang dibahas. Metode pelaksanaan di Teaching Factory Fish Canning adalah sebagai berikut:

- a. 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 dengan tujuan penulisan laporan.
- b. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data secara langsung pengamatan

proses pencucian, proses pengisian, *exhausting*, sterilisasi.

c. Studi literatur

Metode ini adalah metode pengumpulan data secara tidak langsung dengan cara mencari dari berbagai sumber yang berhubungan dengan proses pengalengan ikan maupun penelitian yang dikaji.