

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber protein yang banyak diminati oleh konsumen, tingkat konsumsinya semakin meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan bertambahnya jumlah populasi dunia dan peningkatan kesadaran untuk hidup sehat. Data lembaga PBB yang membidangi masalah pangan (FAO) menyebutkan konsumsi ikan Indonesia mendekati 30 kg per kapita per tahun. Data tersebut menggambarkan kebutuhan produksi perikanan untuk konsumsi masyarakat maupun bahan baku industri pengolahan terus meningkat (Wuryandani, 2011). Sehingga penanganan bahan pangan tersebut perlu diperhatikan, karena penanganan ikan yang kurang tepat akan dihasilkan produk perikanan yang bermutu kurang baik demikian pula pada pengolahannya harus dilakukan dengan benar sehingga tahan lama serta nutrisinya tidak berkurang (Arini, 2019).

Beragam jenis pengolahan ikan sudah cukup banyak diketahui oleh khalayak, salah satunya yaitu pengalengan ikan sarden, Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetik dan kemudian disterilkan. Upaya ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dengan menggunakan suhu tinggi dan suhu rendah agar tetap terjaga kualitas mutunya. (Hendrawasih 2017)

Mutu ikan kaleng tergantung pada kesegaran bahan mentah, cara pengalengan, peralatan dan kecakapan serta pengetahuan pelaksana teknis, sanitasi dan higiene pabrik dan lingkungan. Kesegaran bahan mentah sangat penting dalam industri perikanan karena hal tersebut menjadi tolak ukur untuk membedakan ikan jelek dan bagus kualitasnya. Kualitas bahan mentah bagus dan penerapan standar produksi yang tepat, maka menghasilkan produk pengalengan yang baik juga. Untuk mengendalikan mutu produk yang dihasilkan perusahaan diperlukan suatu sistem yang terkendali dan dapat mengendalikan seluruh aktifitas yang mempengaruhi mutu produk. (Wulandari *et al.* 2009).

CV. Pasific Harvest merupakan industri pengalengan ikan yang berada di Banyuwangi Jawa Timur, yang menerapkan prinsip pengolahan pengalengan ikan dan tetap menjaga kualitas mutu produk. Upaya agar mutu ikan tetap terjaga yang dilakukan oleh industri tersebut yaitu dengan menjaga kesegaran bahan baku dan memperhatikan SOP proses produksi dan melakukan pengujian mutu produk jadi yang dilaksanakan didalam laboratorium. pengujian tersebut merupakan hal yang sangat penting guna mempertahankan kualitas mutu ikan dalam kaleng, sehingga penulis perlu mengetahui dan memahami lebih lanjut prosedur dan macam-macam pengujian yang diterapkan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Magang, yaitu :

1. Mengetahui dan memahami kualitas mutu produk jadi pengalengan ikan lemuru media *Vegetable Oil* di CV. Pasific Harvest
2. Mengetahui standar dan hasil kualitas mutu produk pengalengan ikan lemuru media *Vegetable Oil* di CV. Pasific Harvest.

1.3 Manfaat

Manfaat dari kegiatan magang di CV. Pasific Harvest

1. Menambah pengalaman serta memperoleh pengetahuan baru tentang dunia industri
2. Meningkatkan keterampilan serta melatih soft skill mahasiswa dalam bidang industry pengalengan ikan
3. Sebagai sarana mahasiswa untuk menerapkan teori yang telah di dapat selama bangku perkuliahan dan dipraktekkan langsung dalam dunia kerja

1.4 Lokasi dan Pelaksanaan

Lokasi Magang bertempat di CV. Pasific Harvest Jl. Tratas No. 61 Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Magang dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai dari 8 Agustus 2022 sampai 28 November 2022. Adapun waktu dan hari yang telah ditentukan CV. Pasific Harvest yaitu dari senin hingga jumat dengan waktu 07.00-17.00.

1.5 Metode Pelaksanaan

1. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktik magang secara langsung, sesuai dengan aktivitas yang ada di CV. Pasific Harvest

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung dan mengamati setiap kegiatan yang ada di dalam ruang produksi.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab atau diskusi dengan beberapa pihak seperti pembimbing lapang, koordinator, quality control, staf, pekerja harian dan pekerja borongan yang ada di CV. Pasific Harvest

4. *Study Literature*

Study literature dilakukan melalui pengumpulan data-data dari literatur yang berkaitan dengan data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.