

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan laut yang melimpah serta beraneka ragam. Salah satu hasil laut di Indonesia dengan potensi ekonomi yang cukup tinggi adalah ikan. Indonesia merupakan negara penangkap ikan terbesar ketiga di dunia setelah China dan Peru, selain itu Indonesia termasuk negara pemasok terbanyak keempat di dunia untuk produk perikanan yaitu sebesar 2,7 ton pada tahun 2011 (Fisheries and Aquaculture Department, 2014). Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2012 jumlah hasil perikanan laut yang ditangkap di Indonesia per tahun semakin meningkat dari tahun 2004 yaitu sebesar 4,408 juta ton meningkat menjadi 5,435 juta ton pada tahun 2012. Salah satu hasil perikanan Indonesia dengan potensi ekonomi yang tinggi adalah ikan sarden.

Ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) merupakan produksi ikan paling menonjol dari Selat Bali dibandingkan dengan di Selat Madura dan Selat Sunda. Selat Bali memiliki potensi ikan lemuru lebih besar dibanding wilayah perairan lainnya karena di Selat Bali terjadi proses kenaikan air pada musim timur sehingga perairan ini menjadi kaya akan bahan makanan yang dibutuhkan oleh ikan lemuru (Kusmiati, 2007). Kontribusi hasil tangkapan ikan lemuru dalam kurun waktu 30 tahun (1977-2007) rata-rata sekitar 85%, dan nilai produksi 70% dari total hasil tangkapan di Selat Bali (Setyohadi, 2009). Ikan lemuru dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar, asin, maupun dikalengkan.

Berbagai cara pengawetan ikan telah banyak dilakukan, termasuk dengan mengalengkan ikan. Pengalengan makanan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Ikan sarden kaleng adalah salah satu produk makanan yang banyak digemari masyarakat karena mudah didapatkan dan cepat disajikan terlebih ikan memiliki banyak protein. Dengan adanya produk ikan kaleng kebutuhan akan konsumsi ikan dapat terpenuhi setiap saat. Hal ini

disebabkan karena melalui proses pengalengan, ikan menjadi lebih awet dan diolah dengan medium yang beraneka rasa sehingga memenuhi selera konsumen.

Produk ikan sarden dalam kaleng saat ini mengalami peningkatan permintaan terkait dengan gaya hidup serba cepat dan produktif yang membutuhkan makanan yang relatif cepat, mudah disiapkan, mudah disimpan dan tahan lama. Daya tahan produk ikan sarden sendiri didapat dari proses sterilisasi yang menyebabkan mikroba dalam daging ikan tidak dapat hidup dan berkembang biak. Saat ini ikan sarden mengalami peningkatan peminat. Ikan sarden harus dilakukan pengolahan dengan benar dan sesuai *Personal Hygiene* sehingga ikan sarden tetap segar saat berada di tangan konsumen dan tidak terkena kontaminasi apapun dari pekerja saat pengolahannya. Maka diperlukan *Personal Hygiene* untuk semua pekerja agar ikan sarden memiliki kualitas yang sangat bagus.

Berdasarkan latar belakang potensi sumberdaya alam ikan lemuru yang sangat luas di Indonesia dan kondisi yang menunjukkan bahwa banyak potensi ikan sarden yang dapat berpotensi bagi bidang perikanan. Maka dari itu, perlu dilakukan PKL (Praktik Kerja Lapang) *Personal Hygiene* dalam proses produksi pengalengan ikan sarden dengan faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaannya, serta mengetahui permasalahan yang timbul dalam pengembangan usaha selama melakukan pembuatan ikan sarden dalam kaleng.

PT. Blambangan Foodpackers Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan lemuru, pengalengan tuna, pembuatan baso ikan, nugget dan tepung ikan. Perusahaan ini memproduksi untuk memenuhi order dari seluruh daerah di Indonesia. Produk-produk lemuru yang diproduksi oleh PT. Blambangan Foodpackers Indonesia diantaranya sarden merek ABC, sarden CIP, sarden Bandung, sarden Kiku, sarden Nafo, sarden Sampit dan sarden Yoko. Bahan baku utama yang digunakan pada PT. Blambangan Foodpackers Indonesia adalah ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) dan ikan tuna (*Thunnus*) (Sri, 2009).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang secara umum yaitu:

- a. Melatih mahasiswa agar lebih memahami terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang didapatkan di perkuliahan.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat di bangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan Praktek Kerja Lapang secara khusus yaitu :

- a. Tujuan bagi Mahasiswa.
 - 1) Dapat mengetahui manajemen *personal hygiene* pekerja di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
 - 2) Dapat mempelajari proses produksi pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
- b. Tujuan bagi Politeknik Negeri Jember
 - 1) Dapat meningkatkan kerjasama dengan PT. Blambangan Foodpackers Indonesia perihal pengolahan produk perikanan.
 - 2) Dapat memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing-masing bidang.
 - 3) Dapat memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- c. Tujuan bagi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia
 - 1) Dapat menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi mahasiswa.
 - 2) Dapat memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk perikanan.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah:

a. Manfaat bagi Mahasiswa.

- 1) Mahasiswa mengetahui manajemen *personal hygiene* pekerja di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
- 2) Mahasiswa mempelajari proses produksi pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember.

- 1) Politeknik Negeri Jember meningkatkan kerjasama dengan PT. Blambangan Foodpackers Indonesia perihal pengolahan produk perikanan.
- 2) Politeknik Negeri Jember memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing-masing bidang.
- 3) Politeknik Negeri Jember memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

c. Manfaat bagi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia di Banyuwangi.

- 1) PT. Blambangan Foodpackers Indonesia menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi mahasiswa.
- 2) PT. Blambangan Foodpackers Indonesia memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk perikanan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang berada di Jalan Sampangan No. 1, Dusun Sampangan, Desa Kedung Rejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 31 Oktober 2020 sampai

dengan tanggal 30 November 2020. Jadwal kerja atau waktu kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yaitu:

Tabel 1.1 Waktu Kegiatan Praktik Kerja Lapangan

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin – Kamis & Sabtu	08.00 – 13.00 WIB	11.30 – 12.00 WIB
2.	Jum'at	08.00 – 12.00 WIB	11.30 – 12.00 WIB

Sumber : PT. Blambangan Foodpackers Indonesia (2020)

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode deskriptif, yaitu metode yang menggambarkan suatu kejadian pada objek tertentu yang diteliti secara tepat. Metode penelitian deskriptif merupakan metode yang meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta serta hubungan antar fenomena yang diselidiki (Nazir, 2011).

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam praktek kerja lapang ini adalah dengan mengumpulkan data, baik data primer maupun data sekunder yang didapat dengan beberapa metode dan cara pengamatan.

a. Data Primer

Data primer merupakan data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara) (Sangadji dan Sopiah, 2010). Data primer dapat berupa opini orang secara individu maupun kelompok, hasil observasi terhadap suatu objek, kejadian atau kegiatan dan hasil pengujian (Nazir, 2011). Pengambilan data primer ini dapat dilakukan dengan cara pencatatan hasil observasi, partisipasi aktif dan wawancara. Data yang diambil meliputi letak geografis PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, sanitasi dan higiene di pabrik.

1) Observasi

Observasi atau pengamatan adalah proses pencatatan pola perilaku subjek (orang), objek (benda) atau kejadian yang sistematis tanpa adanya pertanyaan atau komunikasi (Sangadji dan Sopiah, 2010). Observasi pada praktek kerja lapang ini akan dilakukan terhadap berbagai kegiatan penerapan *Personal Hygiene* pekerja pada pengolahan ikan lemuru PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

2) Wawancara

Wawancara akan dilakukan dengan cara tanya jawab dengan pekerja yang ada di lingkungan pabrik mengenai sejarah berdirinya pabrik, struktur organisasi, tenaga kerja, proses produksi, sarana prasarana serta kendala dalam manajemen *Personal Hygiene* pekerja.

3) Partisipasi Aktif

Partisipasi aktif adalah keterlibatan dalam suatu kegiatan yang dilakukan secara langsung di lapangan (Nazir, 2011). Kegiatan partisipasi aktif yang dilakukan adalah mengikuti beberapa kegiatan dalam penerapan *Personal Hygiene* pada proses pengolahan ikan sarden kaleng.

b. Data Sekunder

Nazir (2011) menyatakan bahwa data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Data ini dapat diperoleh dari data dokumentasi lembaga penelitian dinas perikanan, pustaka-pustaka, dan laporan tahunan yang berkaitan dengan manajemen *personal hygiene* pekerja pada proses produksi pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi.