

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan di Indonesia semakin berkembang setiap generasi untuk mencapai negara yang maju dengan sumber daya manusia yang berkualitas. Sistem pendidikan di Indonesia dilakukan secara formal dan informal. Secara formal didapatkan dari sekolah atau perguruan tinggi sedangkan informal melalui observasi secara langsung dan aplikasi di lapangan. Sebagai generasi penerus mahasiswa dituntut untuk mengikuti perkembangan dunia kerja dengan berbagai kecanggihan teknologi. Salah satu kegiatan perguruan tinggi untuk mahasiswa agar bisa turun ke lapang yaitu Praktik Kerja Lapang (PKL).

Praktik Kerja Lapang merupakan suatu program yang digunakan untuk mempersiapkan mahasiswa memasuki dunia kerja dan dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang didapatkan saat perkuliahan. Bentuk dari PKL disini yaitu kerja praktek yang mana mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang ada di lembaga tersebut. PKL di dunia industri pangan ini sangatlah penting untuk melengkapi pengetahuan mengenai dunia industri pangan yang nyata dan sebenarnya dengan teori-teori yang didapat selama mengikuti perkuliahan. Kegiatan ini merupakan salah satu bagian dari kurikulum, sehingga setiap mahasiswa wajib mengikutinya sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya di Politeknik Negeri Jember.

PT Blambangan FoodPackers Indonesia merupakan salah satu industri yang berada di Banyuwangi, Jawa Timur yang memberi kesempatan untuk mahasiswa melaksanakan praktik kerja lapang. Industri ini merupakan industri pangan yang berkembang dalam teknologinya untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan halal. Produk pangan yang dihasilkan pengalengan ikan sardines, pengalengan ikan tuna, tepung ikan, abon ikan dan kerupuk ikan.

Ikan sardines merupakan salah satu ikan sebagai olahan produk yang utama di PT Blambangan FoodPackers Indonesia. Ikan sardines diolah menjadi produk makanan kaleng yang dicampur dengan bumbu saos sambal dan saos tomat. Produk pengalengan ikan sardines banyak sekali diminati dan kebutuhan pasar yang sangat

tinggi karena di era saat ini masyarakat lebih menyukai produk pangan yang cepat dan kandungan dalam makanan masih terjaga. Produk sardines ini merupakan makanan yang memanfaatkan teknologi dalam pengolahannya sehingga maksimal dalam pengolahan dan penanganan dalam hasil sampingan.

PT Blambangan FoodPackers Indonesia merupakan salah satu industri yang ada di Banyuwangi yang memproduksi pengalengan ikan sardines. Industri ini sudah beroperasi sangat lama dan konsumen banyak yang percaya akan produk yang dihasilkan yang terjamin keamanannya. Hasil sampingan proses produksi pengalengan ikan sardines adalah berupa limbah. Limbah memiliki jenis cair, padat, gas dan B3. Hal ini dapat menjadi ancaman atau bahaya bagi lingkungan sekitar. Sehingga perlu dilakukannya proses pengolahan limbah untuk mencegah kerusakan ekosistem dan pencemaran yang ada di lingkungan industri dan dapat terciptanya lingkungan yang lebih baik.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL), yaitu :

1. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan teori yang didapatkan di perkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya di lapangan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri terutama dalam bidang pengolahan hasil pertanian.
3. Meningkatkan *soft skill* serta mendapatkan pengalaman kerja khususnya mengenai sistem produksi dan bisnis.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia, yaitu:

- a. Mengetahui seluruh rangkaian proses produksi ikan sardines.
- b. Mengetahui proses penanganan limbah yang ada di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia.

- c. Mempelajari secara keseluruhan yang ada di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan proses pengepakan.

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL)

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia, yaitu:

1. Memperoleh gambaran tentang perusahaan baik dari segi produksi, manajemen, pemasaran maupun pengolahan limbah.
2. Memperoleh pengalaman kerja sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
3. Membina kerjasama yang baik antara pihak instansi dan perusahaan.
4. Mengetahui secara detail bahan baku serta bahan tambahan dalam produksi terutama pengalengan ikan sardines.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia dilaksanakan pada tanggal 30 September 2020 – 30 Oktober 2020 dengan pelaksanaan hari senin sampai sabtu.

1.3.2 Tempat

Praktek kerja lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Blambangan FoodPackers yang berlokasi di Jalan Sampangan NO. 01 Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur yang bergerak dibidang produksi pengalengan ikan.

1.3.3 Jadwal Kerja

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktek Kerja Lapang

No	Kegiatan	Minggu ke-			
		1	2	3	4
1	Pengenalan Lokasi				
2	Pengadaan dan <i>Cold Storage</i>				
3	Produksi Sardines				
4	QC dan Lab				
5	Gudang RMPM dan Gudang WIP				
6	Teknik				
7	GA dan HRD				

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses produksi pengalengan ikan sarden yang ada di lapangan mulai penerimaan bahan baku, proses produksi sampai pengemasan guna mendapatkan data yang dibutuhkan.

1.4.2 Wawancara

Wawancara dilakukan untuk menggali beberapa informasi yang terkait dengan proses produksi pengalengan ikan sarden dengan menanyakannya langsung kepada staff atau karyawan yang ada.

1.4.3 Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara memanfaatkan hasil studi yang telah ada, hal ini dilakukan untuk melengkapi data maupun membandingkannya dengan yang ada di lapangan.