

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri merupakan usaha atau kegiatan pengolahan bahan baku atau bahan mentah menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Revolusi industri terjadi dengan adanya perkembangan dengan skala yang besar pada aspek kehidupan manusia, dimana pada revolusi industri merupakan masa perubahan teknologi dalam proses produksi yang mulanya dengan tenaga manusia atau hewan sekarang menjadi tenaga mesin. Perkembangan industri menjadikan masyarakat sadar akan pentingnya makanan sehat. Industri juga dituntut untuk menyediakan produk olahan yang menarik, selain itu juga memperhatikan mutu, kandungan gizi, keamanan pangan serta memiliki harga jual yang terjangkau oleh masyarakat sehingga dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

Indonesia disebut dengan negara maritim karena wilayah perairan Indonesia lebih luas daripada daratannya. Perairan yang luas didukung dengan kekayaan biota laut yang ada di dalamnya menjadikan sebagian besar warga negara yang tinggal di pesisir pantai Indonesia memiliki pekerjaan sebagai nelayan. Ikan yang ada di perairan Indonesia sangat beragam oleh sebab itu kita harus pintar mengolah hasil laut dengan bijaksana tetapi juga tetap menjaga ekosistem laut. Ikan segar merupakan komoditi yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*). Kerusakan ini dapat disebabkan oleh aktivitas mikrobiologi. Kandungan air pada ikan umumnya tinggi (56,79%) sehingga memungkinkan terjadi reaksi biokimiawi oleh enzim yang berlangsung dalam tubuh ikan. Sementara, kerusakan secara mikrobiologi disebabkan oleh mikroorganisme terutama bakteri. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan mengakibatkan ikan mudah rusak jika tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk pengawetan ikan adalah dengan pengalengan ikan.

Pengalengan ikan merupakan suatu metode pengawetan ikan yang dikemas secara hermetis (kedap udara, air, mikroba dan benda asing lainnya) serta disterilkan. Pengalengan secara hermetis bertujuan agar makanan dapat terhindar dari kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan karena oksidasi, atau perubahan cita rasa. Sedangkan, pada sterilisasi merupakan proses pemanasan kaleng dengan isinya pada suhu dan waktu tertentu yang bertujuan untuk menghilangkan atau mengurangi faktor-faktor penyebab kerusakan makanan terutama bakteri pathogen pada suhu 121°C menggunakan *retort*. Bakteri yang terdapat pada produk pengalengan ikan seperti bakteri *Clostridium Botulinum*. Pembusukan atau kerusakan yang terjadi pada ikan lemuru disebabkan oleh kandungan protein yang cukup tinggi sekitar 20 gram serta kandungan air sekitar 76 gram, sehingga perlu penanganan yang tepat dan higienis.

CV. Pasific Harvest merupakan perusahaan pangan yang bergerak di bidang pengalengan ikan lemuru. Produk-produk pengalengan ikan yang diproduksi oleh CV. Pasific Harvest yaitu ikan lemuru dalam saus tomat, ikan lemuru dalam saus cabai, ikan lemuru dalam minyak sayur, ikan lemuru dalam minyak sayur dengan cabai. Ukuran kaleng yang digunakan sebagai kemasan primer terdiri dari 125 gram (206 x 402), 155 gram (202 x 308), dan 425 gram (300 x 407). Jenis kaleng ikan yang digunakan ada dua yaitu *round can* dan *club can*.

Penelitian ini dilakukan pada tahap penerimaan bahan baku ikan lemuru serta minyak sawit (*Crued Palm Oil*). Sebelum dilakukan proses produksi bahan baku yang telah diterima terlebih dahulu dilakukan pengujian pada laboratoriu yang ada di perusahaan serta pengujian eksternal untuk uji yang sekiranya belum dapat dilakukan pada laboratoriu internal.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum MAGANG

Tujuan umum dari pelaksanaan magang, yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus MAGANG

Tujuan khusus kegiatan Magang ini adalah :

1. Mempelajari proses pengalengan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest.
2. Mengetahui dan mempelajari pengendalian dan pengawasan mutu Analisa fisik (organoleptik) dan Analisa kimia (histamin) pada penerimaan bahan baku di CV. Pasific Harvest.

1.2.3 Manfaat MAGANG

Manfaat Magang adalah sebagai berikut :

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya;
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat; dan
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapangan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
 - a. Mendapat informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi Magang :
 - a. Mendapat profil calon pekerja yang siap kerja; dan
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3. Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Pasific Harvest yang berlokasi di Jalan Tratas No. 61, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Perusahaan ini bergerak pada bidang pengalengan ikan (Eksportir).

1.3.2 Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang ini berlangsung selama 3 bulan. Dimulai pada tanggal 8 Agustus – 16 Desember. Jam kerja yang diberikan untuk melaksanakan kegiatan magang yaitu, hari senin sampai dengan hari jumat dengan waktu yang diberikan adalah mulai pukul 07.00-17.00 WIB, dan libur pada hari sabtu dan minggu.

1.3.3 Jadwal Kegiatan Magang

No	Kegiatan	Minggu																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1.	Pengenalan lokasi	■	■	■	■																		
2.	Pembuatan rencana kerja	■	■	■	■																		
	Kegiatan di Lapangan					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4.	Pencatatan Kegiatan	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Diskusi dengan Pembimbing					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6.	Supervisi							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
7.	Penyusunan Laporan									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Presentasi Hasil																						

Gambar 1. 1 Jadwal Kegiatan Magang

1.4. Metode Pelaksanaan

2.3.1. Orientasi

Kegiatan orientasi yang dilakukan di CV. Pasific Harvest ini berupa pengenalan secara umum tentang perusahaan serta proses pengelengan ikan yang dilakukan oleh perusahaan. Selain itu, dijelaskan pula tentang jam kerja, perlengkapan yang diperlukan selama magang serta peraturan yang ada di perusahaan yang harus dipatuhi selama pelaksanaan magang.

2.3.2. Observasi

Kegiatan obsevasi yang dilakukan selama magang di CV. Pasific Harvest adalah mengamati secara langsung proses produksi pengalengan ikan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi guna mendapatkan data yang dibutuhkan.

2.3.3. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan selama magang dengan mencari, menggali, dan mengumpulkan informasi yang dibutuhkan dengan menanyakan langsung kepada pembimbing lapang atau staf yang ada.