

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ikan tuna merupakan jenis ikan yang masuk dalam keluarga *scombroidea* yang berarti termasuk dalam ikan konsumsi. Ikan tuna juga merupakan ikan *pelagis* atau kelompok ikan yang hidup tidak di dasar laut dan tidak juga selalu dipermukaan, Nama latin ikan ini adalah (*Thunnus*) dan dalam bahasa arab adalah (*Thunini*) ikan ini merupakan sumber pangan yang sangat digemari diseluruh dunia dimana kandungan gizi ikan ini sangatlah tinggi, Ikan ini mengandung sejumlah vitamin seperti B3, niasin, B12, B6, protein, fosfor, vitamin D, dan kalium. Selain itu, tuna juga mengandung magnesium, kolin, vitamin B1 (thiamin), vitamin B2 (riboflavin), dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia (KKP, 2020).

Ikan merupakan salah satu komoditi yang paling banyak dimanfaatkan oleh manusia karena beberapa kelebihanannya yaitu sebagai sumber protein hewani yang sangat potensial dan biasanya kandungan protein sekitar 15-24% tergantung jenis ikannya. Protein ikan mempunyai daya serap yang tinggi yaitu sekitar 95% (Rahayu, 1992). Namun, Hasil perikanan dan kelautan sangat cepat mengalami kemunduran mutu seperti pembusukan dikarenakan kandungan protein dan air yang cukup tinggi sehingga menjadi media terbaik bagi bakteri pembusukan untuk tumbuh dan berkembang biak (Astawan, 2004). Kelemahan ini menjadi faktor yang sangat menghambat industri perikanan dan kelautan di Indonesia.

Kelemahan yang terdapat dalam industri perikanan dan kelautan dapat diatasi dengan berbagai cara, salah satunya dengan pengawetan ikan menggunakan teknik pengalengan ikan. Menurut wulandari *et al* (2009), pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan, terutama ikan dan hasil perikanan lainnya dari proses penurunan mutu. Dalam pengalengan ini daya awet ikan yang diawetkan jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan cara lain.

Menurut Saadiah (2005), pengalengan ikan merupakan tindakan pengawetan ikan dengan cara memasukkan ikan ke wadah yang tertutup dan dipanaskan yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan *mikroorganisme* seperti bakteri, jamur, dan kapang, serta penguraian *enzimatis*. Proses *sterilisasi*

komersial pada pengalengan di rancang untuk menjaga produk pangan dari *mikroorganisme* pembusuk yang dapat mengakibatkan kerugian secara ekonomis.

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry, merupakan salah satu perusahaan *food canning industry* atau pengalengan ikan yang mulai beroperasi sejak tahun 1978 sebagai produsen makanan laut kalengan dan selama 44 tahun telah menjadi salah satu produsen pengalengan ikan terbesar di Indonesia dan terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negare, Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang diproduksi PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry yakni sarden, tuna dan makarel. Produk di perusahaan ini terkenal dengan rasanya yang enak dan memiliki variasi rasa yang khas dari Indonesia seperti varian balado, sambal matah, sambal ijo, sambal Bangkok dan lainnya. PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry termasuk perusahaan internasional karena wilayah penjualannya sudah mencakup pasar eropa, afrika, dan asia. PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry memiliki peralatan yang lengkap dan modern dalam sektor produksinya serta didukung oleh pekerja yang sangat berpengalaman. Kebersihan pabrik juga sangat terjaga dan dilakukan secara teratur oleh tim kebersihan pabrik.

Magang merupakan salah satu kegiatan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini dilakukan di semester 7 (tujuh) untuk mahasiswa dari jurusan Manajemen Agribisnis program study Manajemen Agroindustri. berdasarkan uraian tersebut maka dalam laporan magang di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry ini akan dibahas mengenai manajemen mutu yakni penerapan HACCP pada proses sterilisasi dengan judul laporan Penerapan *critical control points* (CCP) Pada Tahapan *Sterilisasi* Produksi Ikan Tuna Di PT. Bali Maya Permai Jembrana Bali.

1.2 Tujuan Dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.
4. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus telah siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 tujuan khusus magang

Tujuan khusus dari kegiatan praktek kerja lapang adalah:

1. Mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengetahui dan memahami proses penerapan HACCP pada tahapan *sterilisasi* di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh oleh mahasiswa dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh bekal pengalaman kerja secara langsung yang dapat digunakan untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus dari perkuliahan.
2. Memperoleh wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan CCP pada tahapan *sterilisasi* pengalengan ikan tuna.
3. Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

1.3 Lokasi Dan Jadwal Magang

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jl. Raya Pengambangan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus 2022 sampai dengan 8 Januari 2022. Adapun Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin sampai dengan hari Sabtu selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 WITA hingga jam 16.00 WITA, serta terdapat jam magang tambahan pada yaitu pada saat produksi tuna selama 4 jam mulai pukul 20.00 WITA – 01.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di perusahaan PT. Bali Maya Permai, mulai dari penerimaan bahan baku, proses dan penyimpanan produk jadi. Dengan menggunakan metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu pengalengan ikan tuna secara praktis.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau pembimbing lapang di PT. Bali Maya Permai untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang mencari serta mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembandingan dalam penulisan laporan kegiatan magang.