

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan sarden (*Sardinella sp.*) merupakan salah satu komoditas perikanan pelagis yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Terbukti dengan meningkatnya tingkat konsumsi ikan sarden di Indonesia dari tahun ke tahun, hingga meningkatnya jumlah ekspor hasil ikan sarden ke berbagai Negara tetangga. Ikan sarden merupakan produk yang mudah rusak atau *perishable food*, yang perlu dilakukan proses pengolahan terlebih dahulu untuk mempertahankan mutu dan masa simpan produk. Salah satu contoh mempertahankan mutu ikan sarden dengan cara pengolahan suhu tinggi yaitu pengalengan.

Pengalengan adalah salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis atau wadah yang tertutup rapat dan kemudian disterilkan. Pengalengan ikan merupakan tindakan pengawetan ikan dengan cara memasukkan ikan ke wadah yang tertutup dan dipanaskan yang tujuannya untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti jamur, bakteri, dan kapang, serta untuk penguraian enzimatis (Sahubawa dan Ustadi dalam Abdullah dkk., 2022). Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan untuk melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan, serta untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan.

PT Bali Maya Permai adalah salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk ikan dengan kemasan kaleng. Produk ikan sarden dan tuna dipasarkan untuk dalam negeri maupun di ekspor ke berbagai Negara. Perusahaan PT Bali Maya Permai selain memproduksi produk ikan kaleng juga memproduksi *pet food* dan tepung ikan (*fishmeal*). Perusahaan memmpunyai sumber daya yang terbatas sehingga dibutuhkan peranan manajemen agar dapat dikelola dengan baik.

Fungsi manajemen merupakan aktivitas pelaksanaan manajemen yang dilakukan manajer. Fungsi manajemen memiliki karakteristik tugas yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian (Terry dalam Sari & Widodo, 2015). Banyak ahli yang juga merumuskan fungsi-fungsi manajemen secara berbeda, tetapi secara umum prinsipnya dan artinya sama. Seperti yang dijelaskan oleh Stoner (dalam (Sari & Widodo, 2015) bahwa fungsi manajemen adalah kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditentukan. Kegiatan kerja yang dilakukan melalui fungsi manajemen dapat dipersepsikan oleh karyawan dikarenakan kegiatan tersebut berhubungan langsung dengan karyawan. Manajemen produksi yang terorganisir akan berpengaruh pada kemampuan perusahaan dalam mencapai tujuan yang telah ditentukan dan dapat memanfaatkan sumber daya yang efisien serta efektif. Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang ini untuk melakukan pengamatan pada fungsi manajemen produksi yang meliputi *Planning*, *Organizing*, *Actuating*, dan *Controlling* terhadap pengalengan ikan sarden varian balado di PT Bali Maya Permai.

1.2 Tujuan dan Manfaat

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 melengkap 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 sarden di PT Bali Maya Permai.
2. Mengetahui dan memahami fungsi manajemen POAC pada proses produksi pengalengan ikan sarden di PT Bali Maya Permai.

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. Memeperoleh wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan manajemen proses produksi ikan sarden.
3. Memepoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengalengan ikan sarden di PT Bali Maya Permai.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jl. Raya Pengambengan, 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 yaitu pada saat produksi selama 4 jam mulai pukul 20.00 WITA hingga 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 di dalam 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 sarden secara praktis.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau pembimbing lapangan 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 pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.