

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Proses pengalengan ikan sarden merupakan salah satu proses penyimpanan dan pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis dalam suatu kemasan yang disebut *can* (kaleng). Sehingga produk dalam keadaan steril, tahan lama dan tidak mengalami kerusakan baik fisik, kimia, dan biologis. Dalam pengolahan ikan kaleng ini mempunyai peranan penting dalam menentukan mutu produk, karena dalam melakukan pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, alat, tempat, kemasan dan distribusi sangat mempengaruhi kualitas produk tersebut.

Salah satu pertimbangan konsumen dalam memilih produk yang akan dikonsumsi adalah dengan memastikan makanan yang diproduksi aman dikonsumsi dan terjamin kebersihannya. Prinsip penerapan GMP dimulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan produk siap dikonsumsi. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman penting yang harus dimiliki oleh industri pangan, bagaimana cara memproduksi pangan yang baik yang berkaitan dengan sanitasi.

Sanitasi adalah suatu proses yang dilakukan untuk menjaga kebersihan. Sanitasi bertujuan untuk mencegah adanya kontaminan pada produk pangan yang diproduksi. Program pelaksanaan dari sanitasi berpatokan dalam suatu pedoman *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP). Pelaksanaan SSOP dapat mencakup seluruh area dalam memproduksi suatu produk pangan mulai dari kebijakan perusahaan, tahapan kegiatan sanitasi, petugas yang bertanggung jawab melakukan sanitasi, cara pemantauan, hingga pendokumentasiannya.

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 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

Secara khusus Magang ini bertujuan mempelajari aspek penerapan GMP dan SSOP pada penggalangan ikan sarden dalam rangka memberikan jaminan mutu dan kepuasan kepada konsumen

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 4 bulan. Dimulai pada tanggal 8 Agustus – 16 Desember 2022. 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	■	■	■	■																		
3.	Kegiatan di Lapangan					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4.	Pencatatan Kegiatan	■	■	■	■																		
5.	Diskusi dengan Pembimbing					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6.	Supervisi																						
7.	Penyusunan Laporan																						
8.	Presentasi Hasil																						

Gambar 1.1 Jadwal Kegiatan Magang

1.3.2 Waktu

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode magang di CV. Pasific Harvest metode antara lain :

1) Metode Demontrasi

Metode demontrasi dilakukan dengan cara ikut serta melakukan pekerjaan lapang dengan para karyawan sebagai tenaga kerja tapi tetap dalam pengawasan pembimbing lapang.

2) Metode Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati dan pengambilan data di lapangan yang bertujuan untuk mengetahui proses produksi.

3) Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara membuat daftar pertanyaan terlebih dahulu yang akan disampaikan kepada pihak yang bersangkutan sesuai bidangnya di dalam perusahaan.

1.4.2 Supervisi magang di CV. Pasific Harvest

Supervisi atau peninjauan ini dilaksanakan pada tanggal 20 September 2022 yang dilakukan oleh Dosen Pembimbing mendatangi mahasiswa yang magang di CV. Pasific Harvest. Dari hasil supervisi disampaikan oleh dosen pembimbing bahwa pelaksanaan magang telah sesuai yang telah diharapkan dari pihak kampus, karena mahasiswa bertambah kemampuan dan keterampilan yang dapat diaplikasikan dalam kerangka kerja penelitian bagi mahasiswa.

1.4.3 Ujian magang di CV. Pasific Harvest

Ujian magang di CV. Pasific Harvest ini dilaksanakan pada tanggal 28 November 2022 yang dilakukan oleh Dosen Pembimbing dan Pembimbing Lapang (Penguji) terhadap mahasiswa yang telah selesai melaksanakan magang dan selesai menulis laporan (ACC).