

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam perkembangan dunia perindustrian, industri pangan menjadi salah satu industri yang berkembang pesat dengan masing-masing keunggulannya. Hal itu selaras dengan fungsi pangan yaitu sebagai kebutuhan primer bagi manusia. Salah satu komoditas pangan yang banyak digemari masyarakat adalah ikan. Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial dan memiliki kandungan protein sekitar 15-24% tergantung jenis ikannya. Namun, hasil perikanan sangat mudah mengalami kemunduran mutu dikarenakan kandungan protein dan air yang tinggi menyebabkan ikan dapat menjadi media terbaik bagi bakteri pembusuk untuk tumbuh dan berkembangbiak.

Ikan termasuk komoditas yang sangat mudah rusak dan membutuhkan penanganan segera setelah diambil (dipanen) dari laut. Hal ini dapat dilihat pada ikan-ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja kalau tidak diberi perlakuan atau penanganan khusus yang tepat, maka mutu ikan tersebut akan menurun. Sehingga, hal tersebut diatasi dengan berbagai macam cara, salah satunya dengan pengawetan ikan dengan menggunakan teknik pengalengan. 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 dirancang untuk menjaga produk pangan dari mikroorganisme pembusuk yang dapat mengakibatkan kerugian secara ekonomis.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah produsen makanan laut kaleng, dan telah beroperasi sejak tahun 1978 hingga saat ini telah menjadi salah satu produsen ikan kaleng terkemuka di Indonesia. PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memiliki dedikasi untuk meningkatkan kualitas produk secara terus menerus dan berkomitmen kuat untuk kepuasan pelanggan. Selain itu, perusahaan juga memiliki proses produksi ikan kaleng yang aman dan layak untuk dikonsumsi. Setiap tahapan proses bekerja sesuai dengan sistem keamanan pangan. Perusahaan tersebut menawarkan tiga jenis produk yaitu sarden dan

mackerel, tuna serta tepung ikan yang dipasarkan untuk dalam negeri maupun diekspor ke berbagai negara lainnya. Pada perusahaan ini juga terdapat 3 proses manufaktur yang sangat diperhatikan oleh perusahaan:

Pertama pada penerimaan bahan baku (*receiving*). Pada perusahaan ini bahan baku yang akan digunakan melewati pemeriksaan kualitas sebelum diterima. Setiap jenis ikan baik dalam keadaan segar (*fresh*) atau beku (*frozen*) telah melalui uji organoleptik dan kimia. Sedangkan bahan pengemas yang digunakan sesuai dengan spesifikasi standar (dimensi, *double seam*, dan cacat).

Kedua, yakni seluruh proses produksi dilakukan dengan kontrol kualitas yang sudah diakui secara internasional seperti GMP, SSOP, dan HACCP untuk menjaga kualitas produk yang aman. Berbagai organisasi internasional juga ikut serta dalam pemantauan rutin terhadap peralatan teknis, proses pembuatan, dan tindakan pengendalian mutu. Program HACCP pada perusahaan juga dirancang oleh tim manajemen yang terampil dan berpengalaman secara khusus untuk memastikan produk dengan kualitas terbaik dan teraman hingga sampai pada tangan konsumen.

Terakhir adalah pengawasan kualitas (*quality*) yang ketat dilakukan pada setiap tahapan proses produksi, mulai dari kedatangan bahan baku yang masuk, sampai dengan kontrol kualitas barang jadi serta pengiriman. Produk yang dihasilkan didasarkan pada standar peraturan US FDA LACF.

Kesesuaian pemilihan tempat Magang dengan materi-materi yang dikuasai mahasiswa selama proses perkuliahan adalah point penting dalam pelaksanaan program Magang. Pemilihan PT. Bali Maya Permai sebagai tempat Magang didasarkan pada hal tersebut, sesuai materi dan praktikum yang didapatkan di perkuliahan memberikan peluang bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan untuk mempelajari dan mengetahui proses produksi produk pengalengan ikan mulai dari penerimaan bahan baku mentah hingga produk jadi serta pengemasannya.

PT. Bali Maya Permai memiliki beberapa produk unggulan, yakni pengalengan ikan tuna, sarden dan mackerel, serta tepung ikan yang didapat dari limbah pengolahan produk tuna dan sarden. PT. Bali Maya Permai, menghasilkan produk yang salah satunya menjadi produk impor dari Indonesia karena produk ini sudah dikenal sejak tahun 1977 hingga saat ini. Sehingga, banyak sekali konsumen yang tidak ragu dengan produk yang dihasilkan oleh PT. Bali Maya Permai.

Dalam pelaksanaan proses produksi di industri harus diperhatikan mengenai kualitas terhadap produk yang diproduksi. Jaminan keamanan konsumen merupakan fokus utama yang

harus diperhatikan oleh pelaku industri pangan. Permasalahan kualitas pada pangan olahan di Indonesia merupakan suatu hal yang harus ditangani dengan serius.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT. Bali Maya Permai adalah :

1. Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri pangan, khususnya pada bidang pengalengan ikan.
2. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.
3. Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan Sumber Daya Manusia melalui lini pendidikan.
4. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
5. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT. Bali Maya Permai adalah :

1. Mengetahui penerapan pengaruh penambahan medium terhadap *drain weight*.
2. Dapat mengetahui perbandingan pengaruh penambahan medium *Vegetable Broth* (VB) dan *Non-Vegetable Broth (Non-VB)* terhadap *Drain weight* pada produk ikan tuna pada PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi ikan kemasan kaleng dalam skala industri.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *soft skill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah adanya pengaruh medium terhadap *drain weight*.

1.3 Lokasi dan Waktu

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 26 Juni 2023

sampai dengan 26 Oktober 2023. Adapun Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin sampai dengan hari Jum'at selama 9 jam dan Sabtu setengah hari, yaitu hari Senin - Jumat mulai pukul 08.00 WITA hingga 17.00 WITA, sedangkan hari sabtu 08.00 WITA hingga 13.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang ini dilaksanakan secara luring kurang lebih 16 minggu dengan target sasaran utama yakni meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menganalisis tahapan pengawasan kualitas/mutu produk, pengolahan, pengembangan produk, keamanan pangan dan manajemen mutu serta proses pengemasan.

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.

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 pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.