

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Sarana Tani Pratama merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengalengan ikan. Lokasi perusahaan cukup strategis, karena dekat dengan sumber bahan baku ikan. Produk utama yang dihasilkan oleh PT. Sarana Tani Pratama yaitu ikan dalam kaleng, sedangkan produk sampingan yang dihasilkan yaitu tepung ikan dan minyak ikan. Produk yang dihasilkan dipasarkan secara lokal maupun impor.

Ikan lemuru (*Sardinella Sp*) merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki populasi cukup tinggi dan menjadi salah satu komoditas unggulan. Menurut (Mahrus et al., 2022) Ikan lemuru merupakan jenis perikanan pelagis kecil yang sangat bernilai ekonomis dan populasinya sangat melimpah. Ikan lemuru menjadi salah satu jenis komoditas ikan yang cukup digemari oleh masyarakat. Jumlah populasi ikan lemuru diperairan akan menurun, apabila penangkapan komoditas ikan lemuru terus menerus dilakukan.

Pengalengan ikan merupakan pengemasan pada bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat, sehingga dapat mencegah masuknya mikroorganisme yang dapat merusak bahan pangan tersebut. Menurut (Mayasari, 2013) pengawetan ikan adalah suatu cara pengawetan bahan pangan (ikan) yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba dan benda asing lainnya) dan disterilkan. Pengalengan ikan dilakukan dengan pemanasan hingga mencapai suhu tertentu dengan tujuan mematikan pertumbuhan mikroorganisme.

Bahan baku yang diterima oleh PT. Sarana Tani Pratama berupa bahan baku ikan segar yang dihasilkan dari perairan laut bali khususnya di pelabuhan pengambangan nusantara, bahan baku ikan luar bali dan bahan baku ikan beku impor. Ketersediaan bahan baku ikan sangat mempengaruhi tingkat produksi dari PT. Sarana Tani Pratama. *Supplier* bahan baku ikan perlu untuk diperhatikan, karena *supplier* menjadi salah satu penentu kualitas dari bahan baku ikan yang dikirimkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum MAGANG

- a) Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman bagi mahasiswa mengenai kegiatan dibidang industri
- b) Meningkatkan keterampilan bagi mahasiswa baik *hardskill* maupun *softskill* dan kemampuan dibidang masing masing
- c) Mampu menerapkan ilmu yang didapat ketika perkuliahan di tempat magang

1.2.2 Tujuan Khusus MAGANG

- a) Mengetahui *supplier* bahan baku ikan di PT. Sarana Tani Pratama
- b) Mengetahui jumlah pengangkutan bahan baku ikan di PT. Sarana Tani Pratama
- c) Mengetahui perbandingan kadar histamin pada bahan baku ikan di PT. Sarana Tani Pratama
- d) Mengetahui perbandingan kualitas produk jadi di PT. Sarana Tani Pratama

1.2.3 Manfaat MAGANG

- a) Untuk mahasiswa
 - 1) Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengalengan ikan dalam kaleng di PT. Sarana Tani Pratama
 - 2) Memperoleh pengalaman secara langsung, sehingga dapat digunakan mahasiswa sebagai bekal dilingkungan kerja nantinya.
- b) Untuk Politeknik Negeri Jember
 - 1) Menjalin hubungan kerja sama yang baik antara pihak perusahaan dan Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan di waktu mendatang
 - 2) Mendapatkan informasi mengenai penerapan IPTEK yang ada di perusahaan, sehingga bisa meningkatkan mutu pada kurikulum pendidikan
- c) Untuk lokasi magang
 - 1) Mengetahui kinerja dari calon pekerja yang baik dan terampil
 - 2) Mendapatkan alternatif solusi terhadap permasalahan tertentu

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang dilakukan di PT. Sarana Tani Pratama yang terletak di jalan KUD Mina Karya dusun Kelapa Balian, desa Pengambengan, kecamatan Negara, kabupaten Jembrana, Bali. Waktu pelaksanaan magang oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember dilaksanakan sesuai dengan jadwal kegiatan akademis yang diatur oleh Politeknik Negeri Jember dengan mempertimbangkan kebijakan yang diberikan oleh PT. Sarana Tani Pratama. Rencana waktu pelaksanaan magang di PT. Sarana Tani Pratama disajikan pada tabel sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Rencana waktu pelaksanaan magang

No	Rencana kegiatan	Pelaksanaan kegiatan
1	Persiapan dan pembekalan magang	12-24 Juni 2023
2	Pelaksanaan magang	03 Juli - 03 November 2023
	a. Supervisi magang ke-1	24 - 29 Juli 2023
	b. Supevisi magang ke-2	30 - 03 November 2023
	c. Ujian magang	30 - 03 November 2023
3	Revisi laporan magang	10 November - 10 Desember 2023

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di area proses produksi ikan pengalengan ikan sarden. Waktu untuk pelaksanaan kegiatan magang yaitu pada hari senin hingga sabtu. Apabila terdapat proses produksi, maka kegiatan magang dilaksanakan pukul 08.00-17.00 WITA, namun jika tidak ada proses produksi maka dilaksanakan pukul 08.00-13.00 WITA. Waktu untuk istirahat yaitu pukul 12.00-13.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

a) Observasi

Metode yang dilakukan dengan cara melihat dan mengamati langsung kegiatan produksi yang berkaitan dengan pengalengan ikan sarden.

b) Kerja nyata

Metode yang dilakukan dengan cara melakukan aktivitas secara langsung, sesuai dengan aktivitas diperusahaan.

c) Wawancara

Metode yang dilakukan dengan cara menggali informasi secara langsung di perusahaan dan topik yang berkaitan yaitu “Analisis Bahan Baku Ikan Berdasarkan *Supplier* di PT. Sarana Tani Pratama”.

d) Studi pustaka

Metode yang dilakukan dengan mengumpulkan informasi yang relevan dengan topik yang menjadi objek dari penelitian untuk melengkapi data yang dibutuhkan.

e) Supervisi

Pelaksanaan kegiatan supervisi magang dilakukan secara luring sebanyak 2 kali. Dosen pembimbing dan pembimbing lapang akan meninjau dan menguji langsung mahasiswa yang melaksanakan kegiatan magang. Kegiatan magang dilaksanakan di perusahaan pengalengan ikan yaitu PT. Sarana Tani Pratama. Supervisi kegiatan magang dilaksanakan sebanyak 2 kali. Pada supervisi pertama dilaksanakan pada tanggal 09 September 2023, sedangkan untuk supervisi kedua dilaksanakan pada tanggal 28 Oktober 2023. Kegiatan supervisi pertama dilakukan oleh dosen pembimbing untuk pengetahuan kegiatan mahasiswa di tempat magang. Pada kegiatan supervisi kedua yaitu dilakukan untuk melakukan penilaian langsung terhadap mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan selama proses magang berlangsung.