

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu komoditas yang banyak diminati oleh konsumen baik pada pasar dalam negeri (*local*) maupun luar negeri (*export*). Salah satu jenis ikan yang banyak diminati yakni ikan sarden. Seperti yang kita ketahui, komoditas hasil perikanan seperti ikan sarden termasuk dalam kategori *perishable food* yakni bahan pangan yang rentan terhadap kerusakan, sehingga ikan mudah mengalami penurunan kualitas dalam waktu yang singkat. Oleh karena itu, ikan memerlukan teknik penanganan yang cepat dan tepat, serta penanggulangan resiko terhadap kontaminan yang mengakibatkan penurunan kualitas pada saat mengolah jenis komoditas tersebut. Salah satu jenis pengolahan yang dapat dilakukan yakni dengan melakukan proses pengalengan. Pengalengan merupakan suatu bentuk pengolahan ikan yang dikemas secara hermetis dan disterilisasi. Hermetis merupakan pengemasan yang dilakukan secara rapat sehingga tidak dapat diembus oleh air, udara luar, maupun kontaminan yang lain. Proses sterilisasi dilakukan secara komersil yakni dengan suhu tinggi dan waktu tertentu untuk mengurangi atau menghilangkan faktor penyebab kerusakan makanan terutama bakteri pembusuk dan bakteri patogen.

PT. Sarana Tani Pratama merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan ikan yang telah berproduksi sejak tahun 2009 di Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali. Pada dasarnya, PT. Sarana Tani Pratama selalu berusaha untuk menghasilkan produk dengan mutu yang baik dan sesuai spesifikasi yang ditetapkan. Namun, dalam prosesnya, tidak menutup kemungkinan bahwa produk mengalami kesalahan, kegagalan, atau mengandung bahaya baik pada saat pemrosesan maupun saat distribusi produk dilakukan.

Salah satu potensi bahaya yang dapat terjadi pada produk pengalengan ikan yakni terjadinya kontaminasi mikroorganisme termofilik berupa bakteri *Clostridium botulinum*. Mikroorganisme tersebut merupakan bakteri *anaerob* yang tahan terhadap panas dan mampu menghasilkan toksin (racun) yang berbahaya (botulisme) meskipun hanya dalam jumlah yang sedikit sekalipun. Hal yang

menyebabkan terjadinya kontaminasi bakteri tersebut yakni berasal dari ketidaksempurnaan proses produksi yang dilakukan. Kesalahan proses produksi dapat memicu banyaknya kegagalan pada produk yang dihasilkan, seperti penyok dan pengkaratan pada kaleng produk. Kondisi tersebut mengakibatkan timbulnya lubang-lubang kecil pada kaleng produk yang dapat memicu terjadinya kontaminasi pada produk.

Dalam hal ini, dalam proses produksinya, PT. Sarana Tani Pratama menerapkan manajemen mutu dan keamanan pangan yang telah diakui baik secara nasional maupun internasional yang mengacu pada ISO 9001:2015 (manajemen mutu) dan ISO 22000:2018 (manajemen keamanan pangan) sebagai bahan evaluasi mengenai proses produksi dan produk yang dihasilkan oleh Perusahaan dengan tujuan untuk memastikan konsistensi mutu produk yang sesuai dengan spesifikasi, sehingga aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standarisasi yang ditetapkan oleh Lembaga pangan dunia.

Seluruh produk yang dihasilkan, harus diberikan kode produksi untuk memberikan kemudahan dalam melacak produk apabila teridentifikasi adanya kesalahan atau penyimpangan pada produk. Untuk itu, dalam rangka mengantisipasi terjadinya kesalahan tersebut, maka setiap perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan diwajibkan untuk menerapkan sistem pencatatan dalam setiap tahapan produksinya dan ketelusuran produk (*traceability*), sebagaimana yang diatur dalam PP RI No. 27 Tahun 2021. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk dapat mengontrol dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman dan tidak berpotensi menimbulkan bahaya.

Ketertelusuran (*traceability*) merupakan kemampuan untuk mengidentifikasi produk berdasarkan masa lalunya dan juga untuk mengetahui sejarah distribusi produk yang telah ditempuh. Penggunaan *traceability* yang paling umum dilakukan yakni untuk melacak produk yang gagal atau tidak aman agar dapat sesegera mungkin ditarik dari pasaran, terutama terhadap produk yang diduga memiliki potensi bahaya terhadap kesehatan konsumen. Kesigapan dalam penarikan produk cacat dari pasaran juga mampu untuk meminumkan stigma negatif konsumen pada Perusahaan serta menjaga kepercayaan konsumen terhadap mutu produk yang

dihasilkan, sehingga dapat menjaga kelangsungan hidup perusahaan dari kemunduran.

Berpegang teguh dengan pernyataan – pernyataan tersebut di atas, maka *traceability* atau ketertelusuran produk sangat diperlukan untuk mengetahui penyebab terjadinya kegagalan produk dan menghindari kesalahan yang sama agar tidak terjadi kembali. Untuk itu, agar *traceability* dapat diterapkan secara baik dan konsisten, maka semua pihak yang terlibat dalam rantai proses produksi harus melakukan pencatatan dalam formulir khusus yang memuat informasi-informasi yang dibutuhkan sebagaimana yang ditentukan oleh Perusahaan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di industri pangan dengan baik dan benar.
3. Melatih mahasiswa untuk dapat beradaptasi dengan suasana lingkungan kerja yang sebenarnya.
4. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa baik *hard skill* maupun *soft skill* sebagai bekal memasuki dunia kerja.
5. Melatih kemampuan mahasiswa untuk berpikir kritis, menganalisis masalah, dan menemukan solusi yang efektif untuk memecahkan masalah, serta melaporkannya dalam bentuk laporan yang telah dibukukan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- 1 Mengetahui sistem pencatatan yang dilakukan dalam proses produksi di PT. Sarana Tani Pratama.
- 2 Mengetahui penerapan ketertelusuran (*traceability*) produk yang dilakukan di PT. Sarana Tani Pratama.

- 3 Mengetahui kelebihan dan kekurangan dari setiap sistem *traceability* yang dijalankan di PT. Sarana Tani Pratama.
- 4 Mengetahui tingkat kemampotelusuran dalam rantai proses produksi yang dijalankan di PT. Sarana Tani Pratama.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:
  - a. Mahasiswa terlatih dan bisa melakukan pekerjaan lapang serta melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya salah satunya dengan mengetahui pengujian produk jadi untuk menjaga kualitas suatu produk.
  - b. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk dapat mengimplementasikan keterampilan dan pengetahuannya di dunia kerja, sehingga dapat meningkatkan rasa percaya diri mahasiswa.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
  - a. Mendapatkan informasi dan Gambaran mengenai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu serta relevansi kurikulum pembelajaran.
  - b. Mendapatkan peluang yang lebih intensif untuk bekerja sama pada kegiatan Tridharma perguruan tinggi.
3. Manfaat untuk lokasi magang:
  - a. Memperoleh profil calon tenaga kerja yang siap kerja.
  - b. Memperoleh alternatif penyelesaian dari persoalan yang ada di lapangan.

### 1.3 Batasan Masalah

Agar studi ini dapat dilakukan dengan lebih fokus dan mendalam, maka masalah yang diangkat perlu dibatasi ruang lingkupnya. Batasan yang digunakan dalam penulisan ini hanya sebatas pada ketertelusuran secara internal yakni ketertelusuran produk berdasarkan rantai proses produksi mulai penerimaan bahan

baku hingga pengiriman produk saja dan tidak mencakup mengenai *traceability* eksternal (*supply chain*).

## **1.4 Lokasi dan Waktu**

### **1.4.1 Lokasi Kegiatan Magang**

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di PT. Sarana Tani Pratama, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali.

### **1.4.2 Waktu Pelaksanaan Magang**

Kegiatan magang ini dilaksanakan selama empat bulan terhitung sejak tanggal 03 Juli hingga 03 November 2023. Adapun jadwal magang di PT. Sarana Tani Pratama adalah hari Senin hingga Sabtu selama 9 jam kerja, mulai pukul 08.00 WITA hingga 17.00 WITA.

## **1.5 Metode Pelaksanaan**

Adapun metode yang diterapkan dalam melaksanakan kegiatan magang diantaranya yakni sebagai berikut:

### **1. Metode Observasi (Pengamatan)**

Metode observasi merupakan suatu metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung pada kondisi yang ada di lapangan. Hasil data yang diperoleh merupakan data primer yang didapatkan dari kegiatan magang.

### **2. Metode Wawancara**

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab dengan pihak yang berwenang dalam pelaksanaan proses produksi, seperti operator, *Quality Control*, *Quality Assurance*, dan Kepala Produksi.

### **3. Metode Studi Literatur**

Metode studi literatur merupakan suatu metode pengumpulan data dengan merujuk pada beberapa literatur seperti buku, artikel ilmiah, *website* resmi, serta literatur ilmiah lainnya yang mendukung.

#### 4. Metode Praktek Lapang

Metode praktek lapang merupakan suatu metode pengumpulan data dengan mengikuti kegiatan kerja mulai dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk jadi sesuai dengan alur proses yang telah ditetapkan.

#### 5. Metode Dokumentasi dan Pengumpulan Data

Metode ini dilakukan untuk mengambil data secara fisik yakni berupa formulir dan foto yang berguna dalam mendukung dan memberikan informasi tambahan yang berhubungan dengan Perusahaan.