

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang merupakan salah satu kegiatan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini dilakukan di semester 7 (tujuh) untuk mahasiswa dari jurusan Manajemen Agribisnis program studi Manajemen Agroindustri. Kegiatan ini dilakukan dengan magang secara langsung pada perusahaan yang telah bekerja sama dengan Politeknik Negeri Jember, dengan lama waktunya yaitu selama 20 SKS atau setara 900 jam yang dibagi menjadi 3 sesi yaitu 30 jam pengenalan kegiatan magang, 800 jam kegiatan magang di perusahaan, dan 70 jam kegiatan bimbingan pengerjaan laporan hasil kegiatan magang atau kurang lebih selama 4 bulan. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa Politeknik negeri Jember sehingga setelah lulus dari perguruan tinggi ini diharapkan mahasiswanya memiliki bekal ilmu sekaligus keterampilan. Magang yang akan dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

PT. Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan *food canning industry* atau perusahaan pengalengan ikan yang berdiri sejak tahun 1978 sebagai produsen makanan laut kalengan, selama 44 tahun telah menjadi salah satu produsen pengalengan ikan terbesar di Indonesia yang berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jember, Bali, Indonesia. Produk yang diproduksi PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yakni sarden, tuna, dan mackerel. Terdapat berbagai jenis ikan tuna di perairan Indonesia yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pengolahan produk ikan tuna kaleng. Ikan tuna adalah jenis ikan yang masuk dalam keluarga *scombroidae* yang termasuk dalam ikan konsumsi. Ikan tuna merupakan ikan pelagis atau kelompok ikan yang hidup tidak di dasar laut dan tidak juga selalu dipermukaan. Ikan tuna mampu bermigrasi dalam rentang yang jauh, salah satu ciri dari ikan tuna adalah mempunyai kecepatan berenang mencapai 50 km/jam, ukurannya raksasa, dan

mempunyai panjang rata-rata lebih dari 1,5 meter serta mempunyai berat sampai ratusan kilo (Kuncoro, 2009). Nama latin ikan ini adalah (*Thunnus*) dan dalam bahasa arab adalah (*Thunini*) ikan ini merupakan sumber pangan yang sangat digemari diseluruh dunia dimana kandungan gizi ikan ini sangatlah tinggi. Ikan ini mengandung sejumlah vitamin seperti B3, niasin, B12, B6, protein, fosfor, vitamin D, dan kalium, selain itu tuna juga mengandung magnesium, kolin, vitamin B1 (thiamin), vitamin B2 (riboflavin), dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia (KKP, 2020). Ikan merupakan salah satu komoditi yang paling banyak dimanfaatkan oleh manusia karena beberapa kelebihanannya yaitu sebagai sumber protein hewani yang sangat potensial dan biasanya kandungan protein sekitar 15-24% tergantung jenis ikannya. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan menyebabkan terjadinya kemunduran mutu seperti pembusukan dikarenakan kandungan protein dan air yang cukup tinggi sehingga menjadi media terbaik bagi bakteri pembusukan untuk tumbuh dan berkembang biak (Astawan, 2004).

Kemunduran mutu pada ikan segar yang terjadi dengan cepat akan timbul kandungan histamin yang dapat menyebabkan keracunan saat dikonsumsi, maka perlu adanya pengujian histamin terlebih dahulu sebelum di produksi oleh suatu perusahaan perikanan karena akan berpengaruh pada produk yang akan di ekspor. Tahun 2023 PT. Bali Maya Permai telah *mereject* bahan baku ikan segar dikarenakan memiliki kadar histamin yang tidak sesuai dengan standart pabrik, kejadian tersebut terjadi pada bulan Februari, Maret, April, dan Desember. Tempat produksi dan negara tujuan ekspor memiliki standar histamin yang dapat diterima, oleh karena itu perlu adanya penerapan CCP pada proses produksi agar ikan aman dikonsumsi dan memenuhi kualitas mutu sesuai standart pabrik. *Critical control point* (CCP) adalah titik kritis dimana apabila tindakan-tindakan pengawasan gagal atau tidak dilaksanakan dengan baik dapat menyebabkan kerugian terhadap perusahaan maupun konsumen karna adanya kemunduran mutu, pembusukan, serta bahaya untuk dikonsumsi. PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* menerapkan CCP pada proses produksi pengalengan ikan tuna, diantaranya yaitu pada tahap *receiving, metal detecting, seaming, retorting*, serta *labeling and*

*cartoning*. CCP pada tahap penerimaan bahan baku (*receiving*) yaitu Pengujian kadar histamin, pengujian kadar garam, serta uji organoleptik.

Berdasarkan uraian tersebut maka dalam laporan magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* ini akan dibahas mengenai manajemen mutu yakni penerapan CCP pada proses penerimaan bahan baku (*receiving*) dengan judul laporan “Penerapan CCP Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Produksi Ikan Tuna *Albacore (Thunnus Alalunga)* Di PT. Bali Maya Permai.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan magang ini antara lain yaitu:

1. Meningkatkan wawasan, kemampuan, serta keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan kerja di perusahaan umum sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.
2. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.
3. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada dalam perusahaan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan umum dari kegiatan magang ini antara lain yaitu:

1. Menjelaskan proses penerapan *Critical Control Points* (CCP) pada tahap penerimaan bahan baku (*receiving*) di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses penerapan *Critical Control Points* (CCP) penerimaan bahan baku (*receiving*) di PT. Bali Maya Permai.
3. Memberikan solusi dari permasalahan yang terjadi pada tahap penerimaan bahan baku (*receiving*) di PT. Bali Maya Permai.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh oleh mahasiswa dari kegiatan magang di PT. Bali Maya Permai sebagai berikut:

- a. Bagi Mahasiswa
  1. Memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi ikan kemasan kaleng dalam skala industri.
  2. Mampu mengidentifikasi dan menganalisa permasalahan serta memberikan usulan perbaikan atau solusi kepada perusahaan khususnya pada bagian CCP penerimaan bahan baku (*receiving*) di PT. Bali Maya Permai.
- b. Bagi Institusi Perguruan Tinggi
  1. Memberikan pembelajaran kepada mahasiswa secara nyata dengan kondisi perusahaan sesungguhnya.
  2. Institusi bisa menjalin relasi dan mengimplementasikan Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan dunia industri terjalin komunikasi dan kerjasama yang bagus dan efektif.
- c. Bagi Perusahaan
  1. Dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang berwawasan terampil sesuai dengan bidang yang diminati.
  2. Dapat menjadikan laporan magang sebagai bahan evaluasi dan perbaikan usulan untuk kemajuan perusahaan khususnya di PT. Bali Maya Permai.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Magang

Kegiatan magang dilakukan di 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 10 Agustus 2023 sampai dengan 10 Januari 2024. Adapun Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin - Jum'at selama 8 jam kerja, yaitu mulai pukul 08.00 - 12.00 WITA dan dimulai lagi pukul 12.00 –

17.00 WITA, serta terdapat jam magang tambahan yaitu pada saat produksi tuna selama 3 jam mulai pukul 20.00 WITA - 23.00 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 didalam kegiatan yang ada di perusahaan PT. Bali Maya Permai, mulai dari penerimaan bahan baku, proses hingga penyimpanan produk jadi. Mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu pengalengan ikan tuna secara praktis.

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.