

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tri Dharma Perguruan Tinggi merupakan satuan penting yang harus dilaksanakan oleh perguruan tinggi yang ada di Indonesia baik perguruan tinggi negeri maupun perguruan tinggi vokasi yang diantaranya adalah satuan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi wilayah Jawa Timur yang mengadakan pendidikan secara vokasi, yakni berupa program pendidikan yang mengarah pada pengembangan terkait standar keahlian secara spesifik yang saat ini dibutuhkan di dalam sektor industri. Politeknik Negeri Jember dituntut untuk dapat menyelesaikan sistem pendidikan akademik dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Salah satu bentuk nyata Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu adanya kegiatan magang. Magang merupakan bentuk implemetasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat. Magang mendorong mahasiswa mengaplikasikan teori yang telah didapatkan di bangku perkuliahan dengan cara mempraktikan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Magang bertujuan untuk menciptakan lulusan yang berketerampilan dan berpengalaman yang siap berkontribusi di dunia kerja. Kegiatan magang ini dilakukan di semester 7 dengan waktu total 934 jam setara dengan 20 SKS.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, merupakan salah satu perusahaan *Food Canning Industry* atau pengalengan ikan yang mulai beroperasi sejak tahun 1978 sebagai produsen makanan laut kalengan dan selama 44 tahun telah menjadi salah satu produsen pengalengan ikan terbesar di Indonesia dan terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negara, Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang diproduksi PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yakni sarden, tuna dan mackerel. PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* termasuk perusahaan Internasional karena wilayah penjualannya sudah mencakup pasar Eropa, Afrika, dan Asia. PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memiliki peralatan yang lengkap dan modern dalam sektor produksinya serta didukung oleh pekerja yang

sangat berpengalaman. Kebersihan pabrik juga sangat terjaga dan dilakukan secara teratur oleh tim kebersihan pabrik.

Ikan tuna (*Thunnus sp*) merupakan jenis ikan yang masuk dalam keluarga *scombroidae* yang berarti termasuk dalam ikan konsumsi. Ikan tuna juga merupakan ikan *pelagis* atau kelompok ikan yang hidup tidak di dasar laut dan tidak juga selalu di permukaan. Nama latin ikan tuna adalah (*Thunnus*) dan dalam bahasa arab adalah (*Thunini*) ikan ini merupakan sumber pangan yang sangat digemari di seluruh dunia dimana kandungan gizi ikan ini sangatlah tinggi. Ikan ini mengandung sejumlah vitamin seperti B3, niasin, B12, B6, protein, fosfor, vitamin D, dan kalium. Ikan tuna juga mengandung magnesium, kolin, vitamin B1 (*thiamin*), vitamin B2 (*riboflavin*), dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia (KKP, 2013).

Menurut Saadiah (2005), pengalengan ikan merupakan teknik untuk mengawetkan ikan dengan memasukkannya ke dalam wadah tertutup dan panas yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur dan kapang serta penguraian *enzimatis*. Proses *sterilisasi komersial* untuk pengalengan dimaksudkan untuk memastikan bahwa produk pangan dari *mikroorganisme* pembusuk yang dapat mengakibatkan kerugian secara ekonomis. Seringkali ikan kaleng dianggap memiliki nilai gizi rendah karena telah mengalami proses pemanasan tetapi sebenarnya *sterilisasi* dapat memusnahkan mikroba dan penutupan kaleng yang rapat dapat menghambat masuknya mikroba dan dengan adanya "*pasteurisasi*" yaitu pemanasan dengan suhu rendah membuat ikan tersebut akan mengalami penurunan tapi daya tahan yang lama dan tidak mengurangi kualitas ikan yang dapat menyebabkan penyakit atau pembusukan secara *hermetis*, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi, atau perubahan cita rasa. Ikan tuna juga harus dilakukan pengolahan dengan benar dan sesuai *Personal Hygiene* sehingga ikan tuna tetap memiliki kualitas yang baik sampai berada di tangan konsumen dan tidak terkena kontaminasi apapun dari pekerja saat pengolahannya, maka diperlukan *Personal Hygiene* untuk semua pekerja agar ikan tuna memiliki kualitas yang sangat bagus.

Berdasarkan latar belakang potensi sumberdaya alam ikan tuna yang sangat luas di Indonesia dan kondisi yang menunjukkan bahwa banyak potensi ikan tuna yang berpotensi bagi bidang perikanan. Maka dari itu akan dibahas mengenai *Personal Hygiene* pekerja dalam proses produksi ikan tuna dengan faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaannya, serta mengetahui permasalahan yang timbul dalam pengembangan usaha selama melakukan pembuatan ikan tuna dalam kaleng.

## **1.2 Tujuan Dan Manfaat Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dari kegiatan magang di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kreatif, inovatif dan kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.
4. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus telah siap menghadapi dunia kerja.
5. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
6. Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan sumber daya manusia (SDM) melalui lini pendidikan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan tentang *personal hygiene* pekerja pada produksi tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
2. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang timbul pada penerapan *personal hygiene* pekerja pada produksi tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
3. Mampu memberikan solusi terhadap permasalahan yang timbul pada penerapan *personal hygiene* pekerja pada produksi tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh oleh mahasiswa dari kegiatan magang di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* 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 bagian *personal hygiene* pekerja pada produksi tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

#### 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 *Food Canning Industry*.

### 1.3 Lokasi Dan Jadwal Magang

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 10 Agustus 2023 sampai dengan 1 Desember 2023. Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin sampai dengan Jum'at selama 8 jam, mulai pukul 08.00 WITA – 17.00 WITA. Serta terdapat jam tambahan yaitu pada saat produksi selama 4 jam mulai pukul 20.00 WITA – 00.00 WITA.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang ini dilaksanakan secara luring selama 5 bulan dengan terget 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 *Food Canning Industry* sebagai berikut:

#### 1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung di dalam kegiatan yang ada di perusahaan PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, mulai dari penerimaan bahan baku, proses dan penyimpanan produk jadi. Dengan menggunakan metode ini 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 *Food Canning Industry* untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

## 3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi atau 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.

- a. Metode supervisi 1 : Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut).
- b. Metode supervisi 2 : Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut).

Target pelaksanaan magang yang ingin dicapai yaitu dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada laporan ini, sehingga fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat dicapai.