

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan sebuah bentuk kegiatan pembelajaran mahasiswa yang dilakukan di luar kampus. Praktek kerja lapang merupakan upaya untuk meningkatkan sumber daya manusia yang handal yang dimana mahasiswa dapat mengimplementasikan hasil selama pembelajaran di dalam ruangan serta dapat mengetahui keadaan dunia kerja lapang saat ini. Ilmu yang sudah didapatkan di perkuliahan diterapkan pada saat mahasiswa terjun ke lapangan serta yang dilakukan saat ini sangatlah penting demi melengkapi pengetahuan untuk menunjang kurikulum perkuliahan pada program studi teknologi Industri pangan.

Sejak dahulu sampai sekarang ini perkembangan teknologi semakin meningkat pesat. Hal ini menurut kita selaku mahasiswa teknologi industri pangan untuk siap menghadapi perkembangan teknologi. Negara Indonesia adalah negara yang berbentuk kepulauan yang dimana pulau-pulau yang terdapat didalamnya di kelilingi oleh perairan laut yang sangat luas. Tentunya Indonesia memiliki hasil laut yang melimpah, dan ini memerlukan penanganan yang maksimal dalam pengolahannya karena hasil laut yang mudah sekali membusuk.

Usaha pembekuan makanan dilakukan untuk mengawetkan makanan agar tidak terjadi pembusukan dengan menggunakan beberapa cara, yaitu dengan meniupkan udara dingin yang bersuhu -30°C dengan kecepatan tinggi pada tumpukan ikan. Pembekuan celup adalah dengan menempatkan ikan dalam air garam yang bersuhu rendah. Dalam era teknologi di bidang pembekuan udara sudah semakin maju, ikan-ikan hasil tangkapan nelayan mempunyai umur penyimpanan yang relatif lama, karena ikan tersebut disimpan dalam ruangan pendingin bersuhu rendah (*Cold storage*) ditempat ini ikan tersebut di simpan dalam suhu rendah -20°C sampai -40°C . Pendinginan refrigerasi dengan fluida kerja freon, hal ini sangat menguntungkan karena ikan bertahan sangat lama bisa sampai saat ikan sedang dibutuhkan dalam jangka waktu yang panjang selama ikan tidak membusuk.

Perusahaan yang bernama PT. Blambangan FoodPackers Indonesia yang bertempat di Banyuwangi merupakan salah satu industri di bidang pengolahan makanan, Sarden kaleng dan Tuna. Perusahaan yang sudah beroperasi sejak lama memproduksi sarden dan tuna kaleng yang diberi bumbu saos sambal dan tomat yang banyak diminati dan dibutuhkan oleh pasar dengan kandungan manfaat yang masih terjaga dalam bentuk kemasan kaleng yang membuat praktis untuk dikonsumsi oleh para konsumen.

PT. Blambangan FoodPackers Indonesia merupakan salah satu industri yang ada di Banyuwangi memproduksi pengalengan ikan sardines. Konsumen banyak yang berminat terhadap produk olahan makanan kaleng mereka percaya dengan produk yang dihasilkan sangat higienis dan aman untuk dikonsumsi. Proses penyimpanan dan pembekuan ikan menjadikan ikan tetap dalam keadaan segar. Sehingga dilakukannya penyimpanan bahan baku dalam keadaan beku supaya tidak terjadi kontaminasi pembusukan ikan yang menyebabkan turunnya kualitas makanan cepat saji ikan dalam kemasan kaleng.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL), yaitu :

1. Dapat melihat langsung bagaimana materi yang didapat pada perkuliahan diterapkan pada keadaan yang sebenarnya pada saat Praktek Kerja Lapang (PKL).
2. Mengembangkan pengetahuan terhadap industri pangan terutama dalam teknologi pengolahannya.
3. Menambah pengetahuan serta pengalaman kerja di bidangnya.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia, yaitu :

- a. Mengetahui proses produksi makanan ikan kemasan.
- b. Mengetahui proses penyaluran bahan baku ikan dari dermaga menuju pabrik pengolahan.

- c. Mengetahui proses pengawasan mutu bahan baku dalam produksi ikan kemasan.

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL)

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia, yaitu.

1. Memperoleh gambaran tentang perusahaan baik dari segi produksi, manajemen, pemasaran dan pengolahan limbah.
2. Membina kerjasama yang baik antara pihak instansi dan perusahaan.
3. Memperoleh pengalaman kerja sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
4. Mengetahui secara detail bahan tambahan dalam produksi terutama pengalengan ikan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia dilaksanakan pada tanggal 30 Oktober 2020 – 30 November 2020 dengan jumlah waktu 168 jam.

1.3.2 Tempat

Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) bertempat di PT. Blambangan FoodPackers yang berlokasi di Jalan Sampangan No.01 Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur yang bergerak di bidang produksi pengemasan ikan dalam kaleng.

1.3.3 Jadwal Kerja

Tabel 1. 1 Jadwal Praktek Kerja Lapang.

No.	Kegiatan	Minggu ke-			
		1	2	3	4
1.	Pengenalan Lokasi				
2.	Pengadaan dan <i>Cold Storage</i>				

3.	Produksi Ikan				
4.	QC dan Lab				
5.	Gudang RMPM dan Gudang WIP				
6.	Teknik				
7.	Ga dan HRD				

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang digunakan yaitu metode perspektif. Metode perspektif yaitu dengan cara mahasiswa mengikuti kegiatan yang dilaksanakan di tempat Praktek Kerja Lapang. Praktek Kerja Lapang di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia . Dibidang produksi pangan mahasiswa melakukan pengamatan dan wawancara kepada staf atau karyawan demi menggali informasi yang ada tentang pengetahuan di lapangan dari proses penerimaan bahan baku, proses produksi sampai pengemasan guna mendapatkan data yang dibutuhkan dan mengkaji hasil studi yang pernah didapatkan pada saat perkuliahan untuk membandingkan serta melengkapi ilmu yang ingin diketahui.