

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan lebih rentan terhadap kerusakan dibandingkan bahan pangan lainnya. Jika ikan tidak ditangani dengan benar atau dibiarkan dalam kondisi lingkungan yang tidak sesuai, mikroorganisme akan berkembang biak lebih cepat, yang menyebabkan ikan cepat rusak dan kesegarannya menurun. Di daerah tropis, pembusukan ikan dapat terjadi lebih cepat karena suhu dan kelembaban udara yang tinggi dapat mempercepat proses pembusukan (Fahdi et al., 2020).

Terdapat berbagai cara penanganan dan pengolahan ikan guna mencegah kerusakan, antara lain dengan penerapan suhu rendah (seperti penggunaan es saat menangani ikan tangkapan dan pembekuan ikan), suhu tinggi (seperti pengeringan, pengasapan, sterilisasi dan pengalengan), serta metode penjemuran, penyinaran, dan lain-lain. (Rofifah, 2020). Pengalengan ikan dapat mempertahankan produk selama lebih dari dua tahun (Karlina et al., 2019). Ikan Lemuru memiliki kandungan lemak yang sangat tinggi dan jaringan rentan terhadap pembusukan baik oleh aktivitas mikroba maupun autolisis. Oleh karena itu, untuk mempertahankan umur simpan dan mencegah kerusakan, diperlukan pengolahan yang intensif, yang dapat dilakukan melalui pengolahan langsung atau pengawetan (Ananda et al., 2022).

Pengalengan merupakan salah satu metode pengawetan pangan melalui proses thermal, yaitu sterilisasi, yang kemudian diikuti dengan pengemasan dalam wadah tertutup rapat. Pengemasan hermetis adalah pengemasan bahan makanan dalam wadah yang tertutup rapat, seperti kaleng timah, kaca, atau aluminium, untuk mencegah masuknya udara, air, serta kerusakan akibat oksidasi dan perubahan rasa. (Rofifah, 2020). Pengalengan ikan sarden adalah proses pengawetan makanan dengan cara menyegel makanan (ikan) dalam wadah kaleng, yang menjadikan produk yang dihasilkan steril, tahan lama dan bebas dari kerusakan fisik, kimia dan biologis.

Dalam pengolahan ikan kaleng, berbagai faktor seperti pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, peralatan, lokasi, pengemasan, dan distribusi memegang peran penting dalam menentukan kualitas produk. Setiap tahap tersebut berdampak besar terhadap kualitas produk akhir.

CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah salah satu perusahaan pengalengan ikan di Jawa Timur. Perusahaan ini mengelola produk perikanan, termasuk ikan sarden kaleng yang diproduksi untuk pasar ekspor dan domestik. Diharapkan kegiatan magang di perusahaan ini memberikan pembelajaran dan pengalaman bagi mahasiswa dalam mempelajari kondisi lingkungan kerja yang sesungguhnya.

Lokasi magang CV. Pasific Harvest, yang terletak di Jl. Tratas No. 61, Dusun Stoplas, Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur, merupakan pilihan yang tepat bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. Hal ini dikarenakan materi magang dan keterampilan yang diperoleh selama praktikum dapat mendukung penguasaan keterampilan yang relevan dengan bidang studi mereka. CV. Pacific Harvest beroperasi di industri pengalengan ikan, menjadikannya tempat magang yang ideal untuk mahasiswa yang telah mempelajari berbagai mata kuliah dasar.

Diharapkan sistem pembekalan teori dan praktikum yang diterima mahasiswa selama perkuliahan akan membawa inovasi baru dan memberikan arahan yang lebih baik dalam pelaksanaan kegiatan yang lebih baik di CV. Pasific Harvest Banyuwangi. Selain itu, diharapkan juga hubungan yang baik antara lembaga akademis dan perusahaan akan terbentuk selama pelaksanaan magang.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum Magang Tujuan umum magang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah:

1. Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri, khususnya pada pengalengan ikan.

2. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.
3. Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan Sumber Daya Manusia melalui lini pendidikan.
4. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
5. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus Magang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah:

1. Mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan sarden di CV. Pasific Harvest.
2. Mempelajari aspek penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada pengalengan ikan di CV. Pasific Harvest.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan magang CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan pada proses produksi pengalengan ikan sarden dalam skala industri.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah.

1.2.4 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Pasific Harvest Banyuwangi yang berlokasi di Jl. Tratas No. 61, Dusun Stoplas, Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan magang ini dimulai pada tanggal 8 Juli 2024 dan selesai pada tanggal 8 November 2024.

1.3 Jadwal Kerja

Jadwal kerja di CV. Pasific Harvest adalah hari senin hingga hari sabtu selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00-16.00 WIB.

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

Pukul	Kegiatan
08.00-11.00	Jam Kerja
11.00-12.00	Istirahat Shift 1
12.00-13.00	Istirahat Shift 2
13.00-16.00	Jam Kerja
16.00	Jam Pulang Kerja

1.4 Metode Pelaksanaan

Magang ini dilakukan secara luring selama empat bulan, dengan tujuan utama untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mempelajari proses manajemen mutu, keamanan pangan, pengolahan, dan pengawasan kualitas & mutu produk. Metode pengumpulan data untuk kegiatan magang CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktik Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, mulai dari penerimaan bahan baku, pencairan (*thawing*), pengguntingan, pencucian ikan, pendeteksian logam, pengisian ikan dalam kaleng, *pre-cooking*, penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pencucian dan pengeringan kaleng setelah sterilisasi, pengkodean, pengepakan, inkubasi, serta sortasi dan *finishing*. Dengan menggunakan metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu proses pengolahan pengalengan ikan secara praktis.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada supervisor, QC/QA atau pembimbing lapang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi 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.

Selanjutnya, metode yang dilakukan dalam pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2, sebagai berikut :

- 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). Adapun 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 tercapai.