

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lemuru (*Sardinella Lemuru*) merupakan produk perikanan utama yang ada di perairan Indonesia yang masih kurang mendapat perhatian dikarenakan sifatnya yang mudah mengalami penurunan mutu. Perairan Indonesia terutama di perairan selat Bali dan perairan Muncar. Ikan lemuru dikenal sangat baik untuk kesehatan. Bagaimana tidak, di dalam 100 gram ikan lemuru saja terdapat 112 kalori dan beberapa nutrisi lain yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti: 20 gram protein, 20 miligram kalsium, 100 miligram fosfor, 1 miligram zat besi, 30 mikrogram vitamin A. Tidak hanya itu, ikan lemuru juga mengandung vitamin B1, vitamin E, vitamin K, serta asam lemak omega-3 dan omega-6.

Ikan lemuru termasuk dalam ikan pelagis kecil. Ikan ini juga memiliki beberapa nama sebutan sesuai dengan ukuran badan. Jika beranjak dewasa dan panjang badannya sekitar 12 centimeter (cm) sering disebut protolan. Ketika badannya mencapai 15 cm disebut lemuru. Sedangkan, kalau ukurannya lebih besar lagi disebut lemuru kucing.

Walaupun ikan lemuru banyak ditemui di perairan laut Jawa, tetapi ikan ini kurang diminati oleh masyarakat dikarenakan mudah busuk. Dalam hal ini harus ada pengolahan yang mampu mempertahankan daya tahan pada produk perikanan itu sendiri, yaitu pengolahan pengalengan ikan. Pengalengan ikan merupakan salah satu cara pengawetan makanan secara *hermetis*. Yang dimaksud dengan hermetis sendiri adalah pengemasan yang penutupannya sangat rapat, dan tidak dapat ditembus dengan udara, air, dan bakteri.

Perusahaan pengalengan ikan yang ada di Jawa Timur salah satunya adalah CV. Pasific Harvest, Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Perusahaan ini bekerja di bidang pengalengan beberapa jenis ikan dan salah satunya ikan lemuru. Bahan baku ikan lemuru yang diproduksi di CV. Pasific Harvest di datangkan dari luar negeri maupun dalam negeri.

Proses produksi pengalengan ikan yang dilakukan di perusahaan ini dimulai dari: penerimaan bahan baku, *Thawing*, pencucian 1, penggungtingan, pencucian 2,

pendeteksi fragmen logam, pengisian ikan, pemasakan awal (*pre-cooking*), penirisan (*deconting*), pengisian media, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pengkodean, inkubasi, pengepakan & penyortiran, penyimpanan, pengiriman.

Proses produksi akan mendapatkan hasil yang sesuai apabila ikan lemuru yang berkualitas baik dan sesuai standar. Proses Thawing juga dapat berpengaruh terhadap kualitas produk akhir.

Proses *Thawing* yang tepat dan sesuai standar akan membuat bahan baku ikan lemuru memiliki tekstur dan kenampakan yang baik dan akan membuat proses produksi selanjutnya berjalan lancar, sehingga hasil produk akhirnya sesuai target yang diinginkan oleh *buyer* dan perusahaan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Kegiatan magang ini memiliki beberapa tujuan, namun secara umum tujuan diadakannya magang ini antara lain :

1. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain pendidikan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan (*gap*) yang mahasiswa jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
4. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum diatas, diadakannya magang ini juga memiliki beberapa tujuan khusus antara lain :

1. Menambah wawasan dan keterampilan tentang proses produksi

pengalengan ikan dan pengawasan mutu produksi di CV. Pasific Harvest.

2. Mengetahui terkait proses produksi pengalengan ikan di CV. Pasific Harvest.
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang kemungkinan terjadi saat proses pengolahan ikan lemuru.

1.2.3 Manfaat Magang

Berdasarkan tujuan diatas, manfaat adanya pelaksanaan kegiatan magang yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa memiliki wawasan dan pengalaman dalam proses produksi pengalengan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest, serta mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung dalam proses produksi pengalengan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest.

2. Bagi Perusahaan

Kegiatan magang sebagai bentuk partisipasi perusahaan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pada dunia pendidikan. Manfaat dari laporan magang ini nanti harapannya yaitu dapat dijadikan sebagai referensi mengenai standar *Thawing* yang baik di CV. Pasific Harvest.

3. Bagi Mahasiswa Lain

Laporan ini diharapkan mampu menambah wawasan sekaligus dapat dijadikan sebagai referensi bagi para mahasiswa lainnya yang sedang melakukan penelitian mengenai *Thawing* ikan .

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Pasific Harvest yang beralamatkan di Jalan Tratas Nomor 61, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa timur. Adapun waktu pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan, dimulai dari tanggal 09 September 2024 sampai 31 Desember 2024 dengan pertimbangan kebijakan yang diberikan oleh CV. Pasific Harvest,

yaitu dilaksanakan setiap hari Senin - Sabtu. Berikut rencana kegiatan dan waktu pelaksanaan magang di CV. Pasific Harvest :

Tabel 1.1. Rencana Kegiatan Magang

Rencana Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
Pembekalan magang	09 September 2024
Pelaksanaan magang	09 September 2024 – 31 Desember 2024
Supervisi magang	23 November 2024

(Sumber : CV. Pasific Harvest. 2024)

Adapun kebijakan yang diberikan CV. Pasific Harvest kepada mahasiswa magang yaitu kegiatan magang dilaksanakan setiap hari Senin – Sabtu dengan rincian jadwal kegiatan magang sebagai berikut :

Tabel 1.2. Rincian Jadwal Kegiatan Magang di CV. Pasific Harvest

No.	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	08.00 – 16.00
2.	Selasa	08.00 – 16.00
3.	Rabu	08.00 – 16.00
4.	Kamis	08.00 – 16.00
5.	Jum'at	08.00 – 16.00
6.	Sabtu	08.00 – 16.00
Libur: Minggu, dan tanggal merah		

(Sumber : CV. Pasific Harvest 2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan selama kegiatan magang yaitu :

1. Metode Observasi

Observasi merupakan pengamatan secara langsung kegiatan ataupun aktivitas yang dilakukan di CV. Pasific Harvest, meliputi aktivitas pekerja di lapangan dalam proses produksi pengalengan ikan.

2. Metode Wawancara

Wawancara dilakukan ketika mahasiswa ingin mendapatkan suatu

informasi lebih lanjut terkait kegiatan magang. Kegiatan wawancara tersebut dapat dilakukan dengan cara bertanya secara langsung kepada narasumber seperti pembimbing lapang, supervisor produksi, quality control yang ada di CV. Pasific Harvest.

3. Metode Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk memberikan gambaran atau keadaan lapang dan sebagai bukti bahwa mahasiswa terjun langsung dalam kegiatan magang. Metode ini dapat dilakukan dengan cara memfoto atau mengvideo ketika kegiatan magang berlangsung.

4. Kerja Nyata

Kerja nyata merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung dan dipampingi sekaligus diberi arahan oleh pegawai dan karyawan yang ada di CV. Pasific Harvest.

5. Studi Literatur

Studi literatur merupakan metode dengan cara mengumpulkan dan melengkapi data dengan cara mendapatkan informasi melalui buku-buku, jurnal-jurnal atau sumber literatur lainnya.