

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk olahan ikan teri nasi (*Stolephorus sp*) yang merupakan hasil dari proses pengeringan dapat juga ditemukan di pasar dalam bentuk setengah kering. Produk ikan teri nasi setengah kering ini juga telah di standarisasi oleh Badan Standar Nasional Indonesia dengan SNI 01-3461-1994 yang kemudian direvisi menjadi SNI 3461.3:2013. Kelebihan dari produk dalam bentuk setengah kering ini adalah teksturnya lebih lunak dibandingkan dengan ikan teri nasi kering karena kadar airnya berdasarkan SNI berada pada kisaran 30% - 60%, sehingga relatif lebih disukai konsumen dan bisa diolah lebih lanjut menjadi produk akhir yang lebih bervariasi (Fahmi et al., 2015).

Hasil perikanan ini memiliki sifat mudah membusuk (*Perisable Food*), demikian halnya dengan ikan teri nasi. Teri nasi (*Stolephurus Commersonii*) sebagai salah satu hasil perikanan yang menjadi komoditas ekspor non migas yang sedang dikembangkan, sehingga perlu adanya suatu penanganan atau pengolahan yang baik, agar teri nasi ini dapat di konsumsi di daerah yang jauh dari daerah penghasil. Dalam pemasarannya, teri nasi ini dapat di temukan dalam bentuk ikan segar dan dalam bentuk ikan olahan (Rosyid, et al. 2023)

Upaya mengembangkan usaha pengolahan ikan teri nasi di dukung oleh sumber daya yang cukup besar karena ikan teri nasi di temukan hampir di seluruh pantai perairan Indonesia mulai dari Sabang sampai Merauke. Pengolahan ikan teri nasi dengan pemberian garam atau pengasinan dirasa paling baik dan menjadi komoditas ekspor yang sedang dikembangkan karena dengan pengasinan ini dapat menghambat cepatnya proses pembusukan sekaligus dapat menjaga kandungan gizi pada ikan teri nasi agar dapat sampai ke tangan konsumen dengan mutu dan gizi yang tinggi. (Junianingsih & Ramli, 2013)

PT. Marinal Indoprima adalah perusahaan yang bergerak dibidang ekspor serta pengolahan hasil perikanan dan kelautan. Permintaan pasar atas produk hasil kelautan ini untuk diekspor ke beberapa negara bagian khususnya Jepang dan Singapura yang menjadi pelanggan tetap perusahaan ini. Pada umumnya ikan teri nasi dipasarkan dalam bentuk setengah kering dan kering. Pada proses pengolahan

ikan teri, PT. Marinal Indoprima menerapkan sistem SSOP yang berguna menjaga kualitas produk yang baik.

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) merupakan hal-hal yang berkaitan dengan operasi sanitasi dan hygiene pangan suatu proses produksi pangan yang dapat meningkatkan kualitas keamanan produk dan menurunkan kontaminasi mikroba (Susiwi. S, 2019). Penerapan SSOP tidak hanya menjamin keamanan dan kualitas produk, tetapi juga melindungi kesehatan karyawan dan memenuhi persyaratan regulasi yang berlaku. Dengan memiliki prosedur sanitasi yang jelas dan terdokumentasi, perusahaan dapat mencegah kontaminasi, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan menjaga reputasi baik di pasar. Selain itu, SSOP juga dapat meningkatkan efisiensi produksi dengan meminimalkan kerusakan produk akibat kontaminasi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan industri pangan.
3. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan pangan dengan baik dan benar.
4. Melatih mahasiswa untuk bersosialisasi pada suasana lingkungan kerja yang sesungguhnya, berkenaan dengan disiplin ilmu dan tanggung jawab pekerjaan.
5. Meningkatkan keterampilan baik secara hard skill maupun soft skill dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).
6. Melatih untuk berpikir kritis dan melaporkan dalam bentuk laporan yang telah dibukukan

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di PT. Marinal Indoprima.
2. Mengevaluasi adanya berbagai masalah dalam penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* di PT. Marinal Indoprima.
3. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir di PT. Marinal Indoprima.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

Manfaat untuk mahasiswa:

1. Mahasiswa terlatih untuk dapat mengerjakan pekerjaan lapangan dan bisa sekaligus menerapkan keterampilan semasa kuliah.
2. Meningkatkan keterampilan sehingga bisa percaya diri dalam mengembangkan keterampilan yang dimiliki.
3. Mahasiswa memiliki kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan melalui tugas pengembangan produk di PT. Marinal Indoprima.

Manfaat untuk Polije:

1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

Manfaat untuk lokasi Magang:

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

Magang ini dilaksanakan di PT Marinal Indoprima yang berlokasi Jl. Raya Semanggi Desa Kapedi, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep, Jawa Timur.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan mulai tanggal 22 Juli sampai dengan 22 November 2024. Adapun jam kerja yang ada di PT. Marinal Indoprima dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1. 1. Jam Kerja PT. Marinal Indoprima

Hari Kerja	Jam Kerja
Senin - Sabtu	07.30-15.30

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Marinal Indoprima dilakukan dengan menjalankan aktivitas dengan kondisi yang ada di lapangan. Bentuk kegiatan dan pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang:

1. Observasi

Observasi ini merupakan suatu proses pengamatan sistematis yang mana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus yang berasal dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang didapatkan adalah data primer dan secara langsung diperoleh di lokasi magang.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data melalui konsultasi secara langsung dengan pihak yang bersangkutan baik itu manajer produksi ataupun karyawan. Wawancara meliputi asal bahan baku, kriteria bahan baku, alur proses yang digunakan. Data pendukung lain yang berkaitan dengan penerapan SSOP, sistem pelabelan dan pengemasan. Wawancara juga untuk mendapatkan informasi yang bersifat teknis maupun non teknis terkait apa saja yang terjadi di lapangan.

3. Praktik Lapangan

Praktik lapangan dilakukan dengan cara ikut serta pekerja untuk melakukan kegiatan kerja lapangan mulai dari proses penerimaan bahan baku, hingga dapat menghasilkan produk akhir.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara pencarian data penunjang dari berbagai literatur yang dapat digunakan sebagai pendukung data yang telah diperoleh untuk menyusun laporan.