BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan secara vokasi, yakni berupa program pendidikan yang mengarah pada pengembangan terkait standar keahlian secara spesifik yang saat ini diperlukan sektor industri. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu bersaing didunia industri serta berwirausaha secara mandiri. Magang merupakan suatu kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara menempatkan mahasiswa pada sebuah perusahaan, industri, atau instansi. Magang juga salah satu kegiatan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini dilakukan di semester 7 (tujuh) untuk mahasiswa dari jurusan Manajemen Agribisnis program studi Manajemen Agroindustri. Kegiatan ini dilakukan dengan magang secara langsung pada perusahaan yang telah bekerja sama dengan Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dilakukan dengan magang secara langsung pada perusahaan yang telah bekerja sama dengan Politeknik Negeri Jember, dengan lama waktunya yaitu selama 20 SKS atau setara 900 jam yang dibagi menjadi 3 sesi yaitu 30 jam pengenalan kegiatan magang, 800 jam kegiatan magang di perusahaan, dan 70 jam kegiatan bimbingan pengerjaan laporan hasil kegiatan magang atau kurang lebih selama 5 bulan. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember sehingga setelah lulus dari perguruan tinggi ini diharapkan mahasiswanya memiliki bekal ilmu sekaligus keterampilan. Magang yang akan dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan ikan. Mulai beroperasi sejak tahun 1978 yang 3 terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali, Indonesia. Beberapa produk yang diproduksi oleh PT. Bali Maya Permai adalah Sarden, Makarel, dan Tuna dalam berbagai varian rasa khas Indonesia. PT. Bali Maya Permai termasuk perusahaan internasional karena wilayah penjualannya sudah mencakup pasar Eropa, Afrika, dan Asia. Produk PT. Bali Maya Permai diproduksi dengan menggunakan teknologi yang modern serta didukung oleh SDM yang sangat berkualitas. Selama kegiatan produksi PT. Bali Maya Permai selalu melakukan *quality control* serta proses higienis, sehingga menjadikan produk PT. Bali Maya Permai memiliki mutu yang tinggi.

Ikan tuna merupakan jenis ikan yang masuk dalam keluarga scombroidae yang berarti termasuk dalam ikan konsumsi. Ikan ini mengandung sejumlah vitamin seperti B3, niasin, B12, B6, protein, fosfor, vitamin D, dan kalium, selain itu tuna juga mengandung magnesium, kolin, vitamin B1 (thiamin), vitamin B2 (riboflavin), dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia KKP (2020). Menurut Ma'roef dkk. (2021) ikan tuna (*Thunnus sp*) adalah jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu kegiatan untuk meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, serta memperluas jangkauan pemasaran Ma'roef dkk. (2021). Menurut Annisa dkk. (2023) Pengalengan adalah salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern dengan menggunakan kemasan hermatik dan disterilkan agar mikroorganisme perusak tidak dapat masuk. Pada proses pengolahan perlunya dilakukan pengendalian mutu berupa pengawasan pada setiap kegiatan produksi yaitu penerapan HACCP, GMP, dan SSOP untuk menjamin terhadap jaminan mutu keamanan produk perikanan Sumartini dkk. (2020).

Pengendalian mutu dan keamanan pangan merupakan dua aspek yang saling terkait erat dalam industri pangan. Menurut Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan

untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen Apriladijaya dkk. (2024). Menurut Agustin (2020) GMP merupakan persyaratan awal (*pre-requisite*) dari HACCP. GMP adalah suatu pedomana atau alat yang digunakan oleh suatu industri pangan dalam rangka meningkatkan mutu produk pangan yang diproduksi terutama terkait dengan keamanan dan keselamatan dari konsumen yang menggunakan atau mengkonsumsi produk pangan tersebut Prayitno dkk. (2023).

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sangat memperhatikan semua aspek proses produksi agar menghasilkan produk yang bermutu. Setiap industri pengolahan ikan memiliki kewajiban menerapkan sistem kelayakan dasar untuk menjaga dan menjamin produk yang dihasilkan tetap aman dan memenuhi persyaratan, terutama produk ekspor Hidayah & Yasinto (2023). Saat ini PT. Bali Maya Permai telah memegang sertifikasi terkait *food safety* seperti BRC (*British Retail Consortium*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Persyaratan tentang kelayakan dasar perusahaan pengolahan ikan juga sudah diatur dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan nomor 17 tahun 2019 tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat kelayakan pengolah. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui penerapan GMP (*Good Manufacturing Praticce*) pada proses pengalengan tuna di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang diatas maka terdapat beberapa pokok permasalahan yang dijadikan sebuah rumusan masalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.
3. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan praktek kerja lapang adalah:

1. Mengetahui, memahami, dan menjelaskan proses penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada produksi pengalengan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada produksi pengalengan tuna di PT. Bali Maya Permai.
3. Memberikan solusi dari permasalahan yang terjadi dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada produksi pengalengan tuna di PT. Bali Maya Permai.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh oleh mahasiswa dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh bekal pengalaman kerja secara langsung yang dapat digunakan untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus dari perkuliahan.
2. Memperoleh wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada produksi pengalengan tuna.
3. Memperoleh pengetahuan serta pemahaman mengenai proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

1.3 Lokasi dan Jadwal Magang

Kegiatan magang dilakukan di 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 Juli 2024 sampai dengan 10 Desember 2024. Adapun jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin – Jumat selama 8 jam kerja, yaitu mulai pukul 08.00 – 12.00 WITA dan dimulai lagi pukul 13.00 – 17.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Bali Maya Permai sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di perusahaan PT. Bali Maya Permai, mulai dari proses penerimaan bahan baku, hingga penyimpanan produk jadi. Mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, serta mahasiswa magang 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 ataupun pembimbing lapang di PT. Bali Maya Permai untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan 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 ataupun pembandingan dalam penulisan laporan kegiatan magang