

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu komoditi hasil laut yang rentan mengalami kerusakan (*high perishable food*) dan cepat mengalami pembusukan. Kerusakan ini berasal dari proses biokimiawi maupun aktivitas mikrobiologi. Kandungan air yang tinggi pada tubuh ikan sangat memungkinkan terjadinya reaksi biokimiawi oleh enzim. Sementara itu, kerusakan yang disebabkan oleh aktivitas mikrobiologi berasal dari mikroorganisme yaitu bakteri. Ikan mengandung protein yang cukup tinggi sehingga menyebabkan ikan mudah rusak apabila tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan.

PT Sarana Tani Pratama merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Ikan yang digunakan berupa ikan lokal dan ikan import. Jenis ikan yang paling sering digunakan yaitu ikan lemuru (*Sardinella. Sp*). Selain itu, juga menggunakan ikan selengseng dan layang. Produk pengalengan ikan yang diproduksi oleh PT. Sarana Tani Pratama yaitu ikan dalam kaleng dengan dua media yang dipakai yaitu saus tomat dan minyak sayur. Ikan lemuru (*s. lemuru*) merupakan komoditas perikanan yang memiliki beberapa keunggulan yaitu mudah ditangkap dan harganya yang murah. Ikan lemuru biasanya dijadikan bahan baku pembuatan ikan pindang, ikan kaleng dan tepung ikan oleh beberapa industri perikanan (Rosyid Ridho, 2021). Ikan lemuru (*s. lemuru*) memiliki kandungan protein yang cukup tinggi berkisar antara 17,8%-20% serta mengandung asam lemak essential khususnya omega tiga yang berguna bagi tubuh (Arifan & Wikanta, 2011). Ikan lemuru (*s. lemuru*) memiliki keunikan dari jenis *sardinilla* lainnya yaitu terdapat warna biru kehijauan pada punggungnya dan warna keperakan pada bagian perutnya (Sartimbul et al, 2018). Ikan lemuru (*s. lemuru*) dibagi menjadi 4 golongan ukuran yaitu sempenit, protolan, lemuru, dan lemuru kucing. Ikan sempenit merupakan ikan lemuru dengan ukuran tidak lebih dari 12,5 cm. Golongan protolan memiliki ukuran 13-15 cm, sedangkan golongan ikan lemuru sendiri berukuran 15-18 cm. Golongan dengan ukuran yang

paling besar yaitu lemuru kucing memiliki ukuran 18-20 cm (Himelda et al, 2012; Pertami et al, 2016). Banyak masyarakat yang kurang minat untuk mengkonsumsi ikan lemuru. Maka dari itu perlu adanya alternatif untuk mengolah ikan lemuru menjadi produk yang digemari masyarakat serta dapat meningkatkan daya simpannya, salah satu cara untuk meningkatkan daya simpan pada ikan adalah dengan cara pengalengan.

Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan dengan suhu tinggi dalam jangka waktu tertentu. Penggunaan suhu tinggi tersebut bertujuan untuk mematikan mikroorganisme berupa bakteri-bakteri pathogen termasuk spora yang bisa saja terbawa pada produk yang dikalengkan (Murniyati dan Sunarman, 2004). Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan makanan yang banyak digunakan karena memiliki banyak keunggulan seperti bebas dari kebusukan, dapat mempertahankan nilai gizi dan cita rasa, serta dapat mempertahankan daya tarik makanan dan minuman. Pengalengan ikan umumnya terdiri dari beberapa tahapan yaitu pemilihan bahan baku, penyiangan, pencucian, penggaraman, pengisian bahan baku, pemasakan awal precooking, penirisan, pengisian medium pengalengan, penghampaan udara, penutupan kaleng, *sterelisasi*, pendinginan, dan pemberian label.

Strategi dalam menghadapi persaingan pasar produk olahan ikan yang semakin ketat, PT. Sarana Tani Pratama melakukan penerimaan bahan baku ikan secara teliti agar kualitas, kesegaran, dan mutu bahan baku ikan tetap terjaga. Kesegaran bahan baku ikan mentah yang digunakan sangat penting karena kesegaran bahan baku tersebut akan berpengaruh pada kualitas produk nantinya. Berdasarkan tingkat kesegarannya ikan dapat digolongkan menjadi empat kelas mutu, yaitu ikan dengan kesegaran baik sekali (prima), kesegaran masih baik, kesegarannya mulai mundur (sedang), dan ikan yang sudah tidak segar lagi. Kualitas bahan baku meliputi kenampakan secara visual dan jumlah mikroba yang terkandung dalam tubuh ikan. Bahan baku yang prima akan sangat menentukan kualitas produk akhir pada proses pengalengan ikan *sardine*. Selain kesegaran bahan mentah mutu produk ikan dalam kaleng

tergantung bagaimana teknis pengolahan atau proses produksinya, cara pengalengan, peralatan yang digunakan, serta sanitasi dan *hygiene* pabrik maupun lingkungannya. Penentuan kualitas pada produk akhir dilihat secara fisik dan juga jumlah mikrobanya. Suatu produk dikatakan memiliki mutu yang baik apabila produk tersebut telah memiliki kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dalam laporan magang ini penulis mengangkat judul “Analisis Kualitas Bahan Baku Ikan dan Produk Jadi Sarden di PT Sarana Tani Pratama”

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

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

1. Menambah wawasan dan pengalaman mengenai kondisi lingkungan kerja dalam suatu perusahaan maupun masyarakat
2. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.
3. Melatih untuk berfikir kritis dan mampu memadukan perbedaan dan persamaan antara materi perkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya.
4. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di dunia kerja.
5. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).
6. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktik di lapangan industri pangan.
7. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai penelitian di bidang proses dan teknologi pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

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

1. Menganalisis kualitas bahan baku ikan yang digunakan sebagai produk sarden pada PT. Sarana Tani Pratama
2. Menganalisis kualitas produk jadi sarden pada PT. Sarana Tani Pratama
3. Untuk mengetahui kualitas bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk jadi pada PT. Sarana Tani Pratama
4. Mengetahui standart dan pengujian-pengujian yang dilakukan pada bahan baku maupun produk jadi di PT. Sarana Tani Pratama

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT Sarana Tani Pratama, Bali yaitu :

1. Dapat mengidentifikasi kualitas bahan baku ikan dan produk jadi sarden di PT. Sarana Tani Pratama
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh kualitas bahan baku ikan terhadap produk jadi sarden pada PT. Sarana Tani Pratama

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 22 Juli sampai dengan 22 November 2024. Magang dilaksanakan selama $\pm$ 4 bulan dengan waktu kerja selama 6 hari dalam sepekan. Jadwal kerja pada hari Senin-Sabtu dimulai pukul 07.00-16.00. PT. Sarana Tani Pratama berlokasi di jalan KUD Mina Karya, Kelapa Balian, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang pada proses pengambilan data di PT. Sarana Tani Pratama Bali, yaitu :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung selama $\pm$ 4 bulan dari bulan Juli – November 2024 ke proses produksi, proses penerimaan bahan baku ikan, Laboratorium untuk pengujian bahan baku dan

produk jadi, dan gudang. Selain itu, juga mencatat data-data yang diperoleh dari manual instruksi lembar kerja dan HACCP perusahaan.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada *Quality control* yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi, proses penerimaan bahan baku ikan, dan pengujian bahan baku maupun produk jadi sarden di PT Sarana Tani Pratama.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi, proses penerimaan bahan baku ikan, dan pengujian pada bahan baku ikan maupun produk jadi sarden dengan adanya bimbingan dan arahan dari pengawas dan *quality control* terkait yang ada PT Sarana Tani Pratama-Bali, selama 4 bulan dari 22 Juli – 22 November 2024.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses produksi dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kualitas bahan baku terutama ikan terhadap produk jadi sarden di PT Sarana Tani Pratama.