

BAB 1. PENDAHULUAN

3.2 Latar Belakang

Indonesia, sebagai negara maritim dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia, memiliki potensi sumber daya perikanan yang luar biasa. Sektor ini tidak hanya menjadi pilar penting bagi perekonomian nasional tetapi juga memegang peranan krusial dalam ketahanan pangan. Di antara beragam komoditas perikanan, ikan pelagis kecil, seperti Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*), merupakan tulang punggung bagi industri pengolahan perikanan nasional. Ikan Lemuru yang melimpah terutama di perairan Selat Bali, merupakan komoditas strategis yang menjadi bahan baku utama bagi banyak industri, termasuk industri pengalengan (Mahfud et al., 2024).

Tantang dasar dalam memanfaatkan hasil perikanan terletak pada sifatnya yang mudah rusak (*highly perishable*). Secara ilmiah, kerentanan ini disebabkan oleh kombinasi beberapa faktor intrinsik. Ikan memiliki kadar air yang tinggi dan pH daging yang mendekati netral, menciptakan lingkungan yang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Selain itu, komposisi gizinya yang kaya, terutama protein dan asam lemak tak jenuh ganda, menjadi substrat yang subur bagi aktivitas enzim autolitik (proses perombakan jaringan oleh enzim dari dalam tubuh ikan itu sendiri) dan reaksi oksidasi yang menyebabkan ketengikan. Tanpa penanganan dan pengolahan yang tepat, mutu ikan dapat menurun drastis hanya dalam hitungan jam setelah penangkapan (Mahfud et al., 2024).

Untuk mengatasi tantangan tersebut, teknologi pengolahan pangan modern memegang peranan vital. Pengalengan merupakan salah satu metode pengawetan yang paling efektif dan telah teruji. Proses ini bukan sekedar memasak dan mengemas, melainkan sebuah rekayasa pangan yang kompleks yang didasarkan pada dua prinsip utama: proses termal (pemanasan dengan suhu dan waktu terkontrol) untuk mencapai kondisi sterilitas komersial, yang memounyai tujuan menghancurkan mikroorganisme patogen dan pembusuk, dan pengemasan secara hermetis (kedap udara, air, dan mikroba) untuk mencegah kontaminasi ulang selama penyimpanan. Dua kombinasi prinsip ini memungkinkan produk memiliki

umur simpan yang sangat panjang, bahkan bisa lebih dari dua tahun pada suhu ruang, sebuah keunggulan signifikan untuk distribusi di wilayah geografis yang luas seperti Indonesia (Telaumbanua et al., 2024).

Dalam era persaingan global, keunggulan teknologi proses saja tidak cukup. Industri pangan modern dituntut untuk menerapkan sistem jaminan mutu yang terstruktur dan terdokumentasi untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak hanya awet, tetapi juga aman dan berkualitas konsisten. Sistem ini dibangun di atas beberapa pilar utama yang saling melengkapi. *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi fondasi yang mengatur kondisi lingkungan dan fasilitas produksi yang higienis. *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) menyediakan prosedur standar untuk pelaksanaan sanitasi secara konsisten. Di atas kedua fondasi tersebut, sistem *Hazard Analysis Control Point* (HACCP) diterapkan sebagai pendekatan ilmiah untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya keamanan pangan yang signifikan (Ahadin et al., 2021).

CV. Pasific Harvest, sebagai salah satu pelaku industri pengelengan ikan termuka di Banyuwangi sebuah sentra perikanan lemur menjadi studi kasus yang sangat relevan. Perusahaan ini menerapkan teknologi pengalengan modern dalam skala industri. Pelaksanaan kegiatan magang di CV. Pasific Harvest memberikan kesempatan unik untuk mengobservasi dan menganalisis penerapan langsung dari berbagai konsep teoritis mulai dari biokimia, keawetan mutu ikan, prinsip rekayasa proses termal, hingga implementasi sistem jaminan mutu dalam lingkungan operasional yang sesungguhnya. Laporan ini akan menguraikan secara sistematis proses tersebut menjembatani teori akademis dengan praktik industri.

3.3 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah :

1. Meningkatnya wawasan dan pemahaman mengenai alur proses produksi di industri pengalengan ikan.
2. Memberikan pengalaman kerja praktis mengenai situasi dan kondisi nyata di lingkungan industri.

3. Melatih kemampuan berpikir kritis dan inovatif dalam menghadapi permasalahan di industri
4. Meningkatkan hubungan kerja antara institusi pendidikan tinggi dengan dunia industri

1.2.2 Tujuan Khusus magang

Tujuan Khusus Magang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah:

1. Mengetahui dan memahami alur kerja produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga sortasi produk akhir di CV. Pasific Harvest
2. Mengidentifikasi jenis-jenis cacat produk selama tahap inkubasi, seperti kaleng penyok, bocor, dan sobek, yang mempengaruhi mutu produk
3. Menerapkan metode *Statistical Quality Control* (SQC) menggunakan tools seperti *check sheet*, *diagram pareto*, peta kendali (p-chart), dan *fishbone diagram* guna mengevaluasi variasi kecatatan

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan magang ini adalah:

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

3.4 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, berlokasi di Jl. Tratas No. 61, Dusun Stoplas, Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Magang ini berlangsung selama empat bulan, dimulai pada tanggal 8 Juli 2025 hingga 8 November 2025.

3.5 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data selama kegiatan magang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktik Lapangan: Mahasiswa terlibat secara langsung dalam kegiatan di perusahaan, mulai dari penerimaan bahan baku, *thawing*, pengguntingan (*trimming*), pencucian, pendeteksi logam, pengisian ikan, *precooking*, pengisian media, pencucian kaleng, sterilisasi, pencucian dan pengeringan, pengkodean, pengepakan, inkubasi, dan sortasi finishing. Metode ini bertujuan agar mahasiswa dapat mengaplikasikan keterampilan yang dimiliki dan menyerap ilmu proses pengolahan secara praktis.
 2. Metode Wawancara: Untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai prosedur, kebijakan, dan alasan di balik setiap tahapan proses, mahasiswa melakukan sesi wawancara terstruktur dan tidak terstruktur. Wawancara dilakukan dengan berbagai pihak yang kompeten di perusahaan, seperti pembimbing lapang, supervisor produksi, serta staf *Quality Control* (QC) dan (*Quality Assurance*) informasi yang digali mencakup detail teknis, standar operasional prosedur (SOP), tantangan yang dihadapi, dan implementasi sistem jaminan mutu.
 3. Metode Observasi: Mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung dan sistematis terhadap seluruh aktivitas yang berlangsung di lingkungan pabrik. Observasi ini bertujuan mengumpulkan data primer mengenai alur kerja, interaksi antar bagian, penerapan higiene dan sanitasu oleh karyawan, serta kondisi fasilitas dan peralatan. Pengamatan ini menjadi dasar untuk menganalisis kesesuaian antara praktik di lapangan dengan standar yang seharusnya, seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan SSOP.
 4. Metode Studi Pustaka: Untuk memperkuat landasan teoritis dan analisis dalam laporan, mahasiswa melakukan studi pustaka dengan mencari dan mengumpulkan informasi dari berbagai sumber data sekunder. Sumber-sumber ini meliputi jurnal ilmiah, buku teks, laporan penelitian, standar nasional (SNI), serta dokumen internal perusahaan yang relevan. Data dari studi pustaka digunakan sebagai referensi, pembandingan, dan dasar ilmiah untuk menganalisis temuan yang diperoleh dari praktik lapang, wawancara, dan observasi.
- Selanjutnya, metode yang dilakukan dalam pelaksanaan supervisi secara luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan

magang. Hal ini bisa berubah jika ada pemberitahuan lebih lanjut). Target dari pelaksanaan magang yang ingin diraih adalah sesuai dengan penjelasan mengenai tujuan dalam laporan ini. Dengan demikian, fokus bidang yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat terwujud.