

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan salah satu kegiatan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk memperoleh pengalaman dan keterampilan di masyarakat maupun dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini dilakukan pada semester tujuh dengan durasi setara 20 SKS atau sekitar 900 jam, yang terbagi menjadi kegiatan pengenalan, praktik langsung di perusahaan, dan bimbingan penyusunan laporan. Dengan adanya kegiatan ini, mahasiswa diharapkan memperoleh bekal pengetahuan sekaligus keterampilan praktis yang dapat menjadi modal saat terjun di dunia kerja. Program magang dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.

PT. Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan pengalengan ikan yang berdiri sejak tahun 1978 sebagai produsen makanan laut kalengan. Selama lebih dari empat dekade, perusahaan ini berkembang menjadi salah satu industri pengalengan terbesar di Indonesia, berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali. Produk yang dihasilkan antara lain sarden, tuna, dan mackerel yang dipasarkan baik di dalam negeri maupun ekspor.

Ikan merupakan komoditas yang cepat mengalami penurunan mutu apabila tidak ditangani dengan tepat. Untuk mencegah kerusakan, berbagai metode pengawetan digunakan, salah satunya pengalengan. Menurut Wulandari et al. (2009), pengalengan merupakan metode efektif untuk memperpanjang daya simpan ikan sekaligus menjaga mutu produk. Proses ini telah menjadi andalan industri perikanan dalam menghasilkan produk yang tahan lama dan aman dikonsumsi.

Dalam pengalengan, salah satu tahap krusial adalah proses seaming atau penutupan kaleng. Seaming berfungsi memastikan kaleng tertutup rapat secara hermetis sehingga mampu mencegah masuknya udara maupun mikroorganisme penyebab kerusakan. Parameter penting dalam seaming meliputi tinggi dan lebar lipatan (seam), body hook, cover hook, overlap, dll. Jika proses seaming tidak sesuai standar, dapat timbul cacat seperti kebocoran, lipatan tidak sempurna, maup

un kerusakan fisik lain yang berakibat pada menurunnya mutu dan keamanan produk.

Masalah pada tahap seaming dapat mengakibatkan terganggunya kualitas akhir produk. Kaleng yang cacat bukan hanya menurunkan daya simpan, tetapi juga berisiko terhadap keselamatan dan kesehatan konsumen . Oleh sebab itu, evaluasi terhadap proses seaming sangat penting untuk mengetahui kesesuaian dengan standar operasional serta menemukan faktor-faktor penyebab ketidaksesuaian. Evaluasi ini menjadi langkah strategis untuk menjaga konsistensi mutu kaleng yang dihasilkan. Berdasarkan uraian tersebut, maka laporan magang di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry ini akan membahas mengenai **Evaluasi Proses Seaming Produk TANS PT. Bali Maya Terhadap Kualitas Fisik Kaleng dan Keamanan Pangan.**

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman tentang proses produksi di industri pangan, khususnya pada bidang pengalengan ikan.
2. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.
3. Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan Sumber Daya Manusia melalui lini pendidikan.
4. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
5. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses seaming dalam produksi ikan tuna kaleng di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengevaluasi penerapan proses seaming sesuai standar SOP (Standar

Operasional Prosedur) terhadap kualitas fisik kaleng tuna.

3. Mengidentifikasi permasalahan yang timbul pada tahap seaming serta memberikan alternatif solusi untuk memperbaiki ketidaksesuaian yang terjadi.
4. Mengidentifikasi implikasi cacat kaleng terhadap keamanan pangan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi ikan kemasan kaleng dalam skala industri.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan dan mengaplikasikan *soft skill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu selama perkuliahan.
3. Mahasiswa mampu bekerja sama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan permasalahan terkait kualitas fisik kaleng pada tahap seaming.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jl. Raya Pengembangan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 Juli 2025 sampai dengan 31 Oktober 2025. Adapun Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin sampai dengan hari Sabtu selama 8 jam, yaitu hari Senin - sabtu mulai pukul 08.00 WITA hingga 16.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang ini dilaksanakan secara luring kurang lebih 16 minggu dengan target sasaran utama yakni meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menganalisis tahapan pengawasan kualitas atau mutu produk, pengolahan, pengembangan produk, keamanan pangan dan manajemen mutu serta proses pengemasan.

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

1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di perusahaan PT. Bali Maya Permai, mulai dari penerimaan bahan baku, proses dan penyimpanan produk jadi.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau 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 dibutuhkan 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 atau pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magan

