

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era perkembangan industri yang semakin pesat, sektor industri pangan menjadi salah satu bidang yang mengalami kemajuan signifikan dengan berbagai keunggulan yang dimilikinya. Hal ini sangat sejalan dengan peranan pangan sebagai kebutuhan primer yang wajib dipenuhi oleh setiap manusia agar dapat mendukung kehidupan dan kelangsungan aktivitas sehari-hari. Salah satunya adalah komoditas pangan yang sangat diminati oleh masyarakat luas adalah ikan. Ikan sendiri dikenal sebagai sumber protein hewani yang sangat baik dan potensial untuk dikonsumsi, karena kandungan proteinnya yang cukup tinggi, yakni berkisar antara 15-24%, tergantung pada jenis ikan tersebut. Akan tetapi, ikan sebagai hasil perikanan memiliki sifat yang mudah mengalami penurunan mutu. Hal ini disebabkan oleh kandungan protein dan kadar air yang tinggi di dalamnya, sehingga menjadikan ikan sebagai media yang sangat cocok untuk pertumbuhan dan perkembangan bakteri pembusuk, yang pada akhirnya dapat mempercepat proses kerusakan dan berkurangnya kualitas hasil ikan tersebut.

Ikan juga termasuk bahan pangan yang mudah rusak (*perishable*), karenanya perlu dilakukan suatu penanganan yang tepat. Kerusakan pada ikan dapat disebabkan karena sifat fisik dan kimia dari dalam tubuh ikan. Ikan mempunyai tekstur yang lunak, kadar air tinggi, kaya komponen zat gizi yang berpotensi sebagai substrat mikroorganisme dan enzim yang masih aktif dalam kondisi mati faktor ini juga dapat memengaruhi kesegaran ikan. Serta ikan mudah mengalami pembusukan sehingga upaya pengolahan hasil perikanan mutlak diperlukan untuk menjaga kualitas ikan agar ketika sampai di tangan konsumen dalam keadaan baik dan layak dikonsumsi sebagai makanan.

Selama ini usaha memperendah suhu ikan dengan menerapkan teknik pendinginan hasil perikanan sudah terbukti berhasil dalam mengawetkan ikan. Adapun usaha untuk membuat ikan tetap selalu segar dengan melalui penanganan yang baik dan benar, penghambatan proses pembusukan daging ikan sangat memungkinkan untuk dilakukan. Hingga saat ini penanganan yang dianggap paling

baik ialah dengan menerapkan rantai dingin (suhu rendah). Penanganan yang dianggap paling efektif dan ekonomis adalah dengan menggunakan es untuk menjaga ikan tetap segar dan berkualitas.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan perusahaan pengolahan makanan laut kaleng yang berdiri sejak tahun 1978 dan berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali Indonesia. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis ikan kaleng seperti sarden, tuna, dan mackerel dengan standar mutu yang tinggi. Produk di perusahaan ini terkenal dengan rasanya yang enak dan memiliki variasi rasa yang khas dari Indonesia seperti varian balado, sambal matah, sambal ijo, sambal bangkok dan lainnya. Seiring dengan perkembangan usahanya, PT. Bali Maya Permai berhasil menembus pasar internasional, seperti kawasan Eropa, Afrika, hingga Asia, sehingga menjadikannya sebagai salah satu perusahaan pengalengan ikan yang terbaik dan terpercaya. Serta dalam proses produksinya, perusahaan didukung oleh fasilitas pabrik yang modern, mesin dan peralatan yang lengkap, serta tenaga kerja yang berpengalaman di bidangnya. Kebersihan serta keamanan pangan menjadi prioritas utama, sehingga penerapan sanitasi dilakukan secara ketat dan teratur oleh tim khusus. Dengan komitmen terhadap kualitas produk, inovasi, dan konsistensi dalam menjaga standar kebersihan, PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* terus berkembang sebagai produsen makanan laut kaleng yang terpercaya dan mampu bersaing di pasar internasional.

Adapun bahan baku utama yang digunakan di PT Bali Maya Permai adalah ikan *frozen* yang dimana ikan disimpan terlebih dahulu di dalam *cold storage* atau ruang penyimpanan dingin dengan tujuan menjaga kesegaran serta mutu bahan baku. Penyimpanan pada suhu rendah ini sangat penting untuk mencegah terjadinya kerusakan ikan sebelum diproses. Ketika bahan baku akan diproduksi, ikan tersebut dikeluarkan dari ruang penyimpanan dan melewati tahap *thawing* atau pencairan, sehingga kondisi ikan kembali seperti segar. Setelah proses *thawing* selesai, ikan kemudian dilanjutkan ke tahap *butchering* (pemotongan), dan tahapan lainnya sesuai dengan SOP produksi yang berlaku di perusahaan. Rangkaian proses tersebut dilakukan secara sistematis dan terkontrol, dengan tujuan menghasilkan produk

ikan kaleng yang higienis, berkualitas, dan sesuai standar yang ditetapkan. Dengan itu pentingnya menjaga kualitas dan kesegaran ikan demi menghasilkan produk yang berkualitas dan digemari.

Magang merupakan 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. Pelaksanaan magang dilakukan di perusahaan yang bekerja sama dengan Politeknik Negeri Jember. Program kegiatan ini dijalankan dengan 20 SKS atau 900 jam, kegiatan ini terbagi menjadi 3 sesi yakni 30 jam pengenalan, 800 jam kegiatan di lapangan, dan 70 jam bimbingan laporan. Keseluruhan kegiatan berlangsung selama kurang lebih 5 bulan. berdasarkan uraian tersebut maka dalam laporan mangang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* ini akan berfokus pada Proses Thawing Ikan Tuna Albacore (*Thunnus Alalunga*) Pada Tahap Produksi Di Pt. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, Jembrana Bali.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang di PT Bali Maya Permai Food Canning Industry sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai berbagai kegiatan yang berlangsung di perusahaan secara umum, mulai dari proses produksi, manajemen, hingga sistem kerja yang diterapkan, sehingga mahasiswa memperoleh gambaran nyata tentang dunia industri.
2. Melatih mahasiswa untuk dapat berpikir kritis, analitis, serta mampu menyesuaikan diri dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan kondisi nyata yang ditemui di perusahaan, sehingga tercipta kemampuan *problem solving* yang baik.

3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas kerja di perusahaan, yang nantinya dapat menjadi bekal penting bagi mahasiswa dalam menghadapi persaingan dunia kerja.
4. Memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai mekanisme kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus, mahasiswa memiliki kesiapan, kepercayaan diri, dan keterampilan yang lebih matang untuk memasuki dunia kerja profesional.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT. Bali Maya Permai adalah :

1. Menjelaskan teknik *thawing* ikan tuna Albacore agar kualitas dan kesegaran ikan tetap terjaga sebelum masuk proses produksi di PT. Bali Maya Permai
2. Mengidentifikasi permasalahan yang sering muncul selama proses *thawing* ikan tuna Albacore di PT. Bali Maya Permai
3. Memberikan solusi perbaikan terhadap proses *thawing* ikan tuna Albacore di PT. Bali Maya Permai.

1.2.3 Manfaat Magang

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

1. Mahasiswa mendapatkan pemahaman dan wawasan mengenai proses produksi ikan kaleng secara industri.
2. Mahasiswa berkesempatan untuk mengikuti pelatihan langsung di lapangan serta menerapkan keterampilan lunak (*soft skills*) yang relevan dengan program studi.
3. Mahasiswa dapat berkolaborasi dengan perusahaan dan staf dalam mengatasi permasalahan terkait potensi penyimpangan kadar histamin pada bahan baku yang diterima.

1.3 Lokasi Dan waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi strategis di Jl. Raya Pengambengan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Masa magang berlangsung sejak tanggal 1 Juli 2024 hingga 29 November 2024 dengan jadwal kerja setiap hari, mulai dari Senin sampai Minggu selama 8 jam per hari, yakni pukul 08.00 WITA hingga 16.00 WITA. Waktu istirahat dan hari libur disesuaikan dengan ketersediaan bahan baku serta permintaan produksi yang ada, sehingga fleksibilitas menjadi bagian dari kegiatan magang ini. Selain jam kerja reguler, terdapat pula jam tambahan pada malam hari selama 3 jam, yaitu dari pukul 20.00 WITA hingga 22.30 WITA, khususnya saat dilakukan pengambilan sampel ikan tuna dalam proses produksi.

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Motede Praktek Lapang

Mahasiswa magang aktif berpartisipasi dalam seluruh rangkaian kegiatan perusahaan PT. Bali Maya Permai, mulai dari tahap penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga penyimpanan produk jadi. Melalui keterlibatan langsung tersebut, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan keterampilan yang dimiliki sekaligus menyerap pengetahuan teknis terkait pengalengan ikan tuna secara nyata. Selain itu, magang ini memberikan pengalaman praktis yang membantu mahasiswa memahami proses produksi dalam skala industri secara menyeluruh.

2. Motede Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan pada saat melakukan wawancara kepada karyawan atau pembimbing lapang di PT. Bali Maya Permai untuk mengumpulkan informasi dan data yang relevan demi memperoleh informasi teknis yang operasional dan dapat mendukung pemahaman serta pelaporan magang.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melaksanakan observasi lapangan secara langsung guna mengumpulkan data dan informasi yang relevan sebagai dasar penyusunan laporan.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang melakukan pencarian dan pengumpulan informasi serta data sekunder dari berbagai sumber literatur yang akan digunakan sebagai landasan teori atau perbandingan dalam penyusunan laporan kegiatan magang.

Selanjutnya, pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2 dilakukan dengan metode sebagai berikut:

a. Supervisi 1

Dilakukan secara luring melalui kunjungan dosen pembimbing ke tempat industri tempat magang berlangsung, dengan catatan metode ini bisa berubah mengikuti pemberitahuan selanjutnya.

b. Supervisi 2

Dilakukan secara luring dengan kunjungan dosen pembimbing ke lokasi magang industri, yang juga dapat mengalami perubahan sesuai pemberitahuan lebih lanjut.

Target utama pelaksanaan magang adalah mencapai tujuan yang telah dijelaskan dalam laporan ini, sehingga setiap peserta magang mampu fokus pada bidang studi yang diambil dan memenuhi sasaran yang diharapkan.