

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam setiap produk makanan. Pada masa kini, masyarakat semakin memperhatikan kesehatan, kebersihan, serta keamanan pangan. Ketersediaan pangan juga harus dijaga agar kebutuhan masyarakat tetap terpenuhi. Selain itu, harga pangan sebaiknya terjangkau dan memenuhi syarat lain, yaitu sehat, aman, serta halal (Utami et al., 2021). Makanan yang tidak memenuhi standar keamanan dapat menjadi pemicu utama timbulnya gangguan kesehatan atau penyakit. Oleh sebab itu, upaya pencegahan penyakit yang berasal dari bahan pangan sangat diperlukan, salah satunya melalui penerapan sanitasi yang tepat.

*Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) adalah prosedur standar yang berisi penerapan prinsip pengelolaan melalui kegiatan sanitasi. SSOP menjadi program sanitasi wajib di setiap industri sebagai upaya meningkatkan mutu produk yang dihasilkan sekaligus menjamin keamanan dalam proses produksi pangan (Cici Agustin, Sulistiono, 2022).

Penerapan SSOP merupakan hal yang sangat penting dalam industri pangan berskala besar, termasuk di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, sebuah perusahaan pengolahan makanan yang bergerak di bidang pengalengan ikan dan telah beroperasi sejak tahun 1978 di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali. Sebagai produsen berbagai olahan ikan kaleng seperti sarden, makarel, dan tuna dengan beragam varian rasa khas Indonesia, PT. Bali Maya Permai tidak hanya berfokus pada pemenuhan kebutuhan pasar domestik, tetapi juga telah berkembang menjadi perusahaan internasional dengan wilayah distribusi yang mencakup pasar Eropa, Afrika, dan Asia. Untuk menjaga mutu produknya, perusahaan ini telah menerapkan SSOP secara konsisten. Penerapan SSOP tersebut menjadi bagian penting dari sistem pengelolaan perusahaan sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar keamanan pangan,

tetapi juga mampu bersaing di pasar global serta memenuhi tuntutan konsumen terhadap pangan yang aman, sehat, dan bermutu tinggi.

Sejalan dengan kebutuhan industri akan tenaga kerja yang kompeten, Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu perguruan tinggi vokasi berperan dalam menyiapkan lulusan yang memiliki keterampilan spesifik sesuai standar keahlian yang dibutuhkan dunia kerja. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan tidak hanya mampu bersaing di dunia industri, tetapi juga memiliki kemampuan untuk berwirausaha secara mandiri. Salah satu bentuk kegiatan yang mendukung pencapaian kompetensi tersebut adalah program magang. Magang merupakan kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan menempatkan mahasiswa di perusahaan, industri, atau instansi tertentu untuk memperoleh pengalaman serta keterampilan praktis sesuai bidang keahliannya, sekaligus menjadi salah satu syarat wajib kelulusan. Bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis, kegiatan magang dilaksanakan pada semester tujuh dengan bobot 20 SKS atau setara dengan 900 jam. Waktu tersebut terbagi menjadi tiga tahapan, yaitu 30 jam pengenalan kegiatan magang, 800 jam pelaksanaan magang di perusahaan, dan 70 jam bimbingan penyusunan laporan hasil magang, yang keseluruhannya berlangsung selama kurang lebih lima bulan. Program ini diharapkan mampu memberikan pengalaman kerja nyata bagi mahasiswa sehingga setelah lulus mereka memiliki bekal ilmu sekaligus keterampilan untuk diterapkan di masyarakat maupun dunia industri. Dalam hal ini, kegiatan magang akan dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, sehingga mahasiswa dapat belajar secara langsung mengenai penerapan SSOP, proses produksi pangan berskala besar, serta sistem pengendalian mutu yang diterapkan di perusahaan tersebut.

## 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

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus telah siap menghadapi dunia kerja.
3. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kritis dalam melengkapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Menjelaskan penerapan SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*) dalam proses produksi pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terdapat pada penerapan SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*)
3. Memberikan rekomendasi perbaikan terhadap pelaksanaan SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*) pada proses produksi pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

### 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 SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*) pada produksi pengalengan ikan tuna

3. Memperoleh pengetahuan serta pemahaman mengenai proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jl. Raya Pengambengan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2025 sampai dengan 29 November 2025. Adapun jadwal magang di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari senin sampai dengan hari Jum'at selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 – 12.00 WITA dan dimulai lagi pukul 13.00 – 17.00 WITA.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

#### **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 dimiliki, serta mahasiswa magang dapat memiliki pengetahuan mengenai ilmu pengalengan ikan tuna.

#### **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 pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.