

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan, khususnya produk olahan perikanan yang dikalengkan. Perusahaan ini memproduksi tiga jenis produk, yaitu sardine dan Mackerel, tuna dan tepung ikan.

Ikan merupakan makanan yang mudah busuk dan proses pembusukan ini terjadi setelah ikan mati pada umumnya. Di Selat Bali ikan sarden dianggap cukup melimpah dan berkualitas rendah serta kurang mendapat perhatian di Indonesia, harganya relatif rendah dan cepat mengalami penurunan mutu, maka perlu adanya penanganan khusus untuk memperpanjang masa simpan. Salah satu penanganan yang dilakukan terhadap sifat ikan yang mudah rusak dengan proses pengalengan ikan.

Pengalengan yang dilakukan merupakan salah satu bentuk pengolahan ikan modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian di sterilkan sehingga dapat memperpanjang umur simpan ikan dan menaikkan nilai ekonomis dari ikan-ikan yang kurang di minati masyarakat jika dikonsumsi langsung dengan berbagai perkembangan produk.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mendapat bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan (S.ST).
3. Memberikan bekal dan pengalaman untuk bekerja sama dan bersosialisasi dalam kelompok, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan mengakses informasi.
4. Melatih untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan teori yang didapat di perkuliahan dengan yang ada di lapang.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami proses produksi sarden di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
2. Mengetahui karakteristik hasil produksi sarden di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
3. Mengidentifikasi kendala-kendala yang ada pada proses produksi ikan sarden di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Dapat mengetahui dan memahami bagaimana proses pengolahan sardine di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*
2. Dapat memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapatdi manfaatkan sebagai bekal setelah terjun di dunia kerja.
3. Meningkatkan pengetahuan mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* terletak didaerah pantai Desa Tegal Bandeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dimulai dari tanggal 01 Febuari sampai dengan tanggal 30 April 2016. Kerja praktek dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Sabtu pada pukul 08.00-16.00 WITA. Waktu istirahat dan makan siang pukul 12.00-13.00 WITA.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* menggunakan beberapa metode diantaranya: Praktek lapang, demonstrasi, wawancara, observasi, studi pustaka, pembahasan dan penulisan laporan. Berikut merupakan penjelasan dari beberapa metode pelaksanaan praktek kerja lapang:

Praktek lapang, mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada dilapangan mulai dari penerimaan bahan baku (*raw material*) hingga proses packing dalam perusahaan. Kegiatan praktik langsung dilakukan untuk memperoleh pengalaman di dunia kerja dan mempelajari kesesuaian antara teori dengan praktik di lapangan mengenai hal yang berkaitan dengan aspek teknologi proses produksi serta hal-hal yang terkait.

Demonstrasi, mencakup demonstrasi langsung kegiatan di lapangan mengenai teknik-teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) berlangsung dan dibimbing langsung oleh pembimbing lapang. Demonstrasi yang dimaksud adalah suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya sesuatu.

Wawancara, mahasiswa mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung maupun berdiskusi dengan para pekerja atau, *chief operator*, supervisor, pembimbing lapang, manager-manager bagian, departemen HRD dan *planmanager* PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*. Metode wawancara merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, sebab pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

Observasi, mahasiswa mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan pengendalian mutu proses produksi.

Studi Pustaka, mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip-arsip dan catatan-catatan yang ada di perusahaan atau melalui *website* perusahaan serta literatur pendukung lainnya. Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi topik relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti.

Pembahasan dan penulisan laporan, laporan dibuat dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh dan dituangkan secara sistematis dan jelas dalam bentuk Laporan Praktek Lapang.

