

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang penting bagi tubuh. Ikan telah banyak dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan karena mengandung protein sebesar 18–30%. Protein sangat diperlukan manusia selain karena lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan struktur hampir sama dengan asam amino pada tubuh manusia. Namun demikian ikan merupakan bahan pangan yang bersifat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) yang disebabkan kandungan asam lemak tidak jenuh yang sifatnya sangat mudah mengalami proses oksidasi. Proses mikrobiologi ikan disebabkan karena ikan mengandung kadar air yang tinggi (80%) dan pH tubuh yang mendekati netral sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk maupun mikroorganisme lain. Hal ini menyebabkan ikan menjadi bahan pangan yang mudah busuk dibandingkan sumber protein hewani yang lain (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Oleh sebab itu, diperlukan adanya pengawetan atau pengolahan ikan untuk memperpanjang umur simpannya. Tujuan dari pengolahan ikan adalah untuk menghindari ikan dari pembusukan atau kerusakan yang disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme dan perubahan lainnya yang bersifat merugikan. Salah satu pengawetan ikan adalah dengan proses metode pengalengan.

Pengalengan merupakan suatu metode pengolahan dengan tujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme dengan cara memasukkan ikan kedalam wadah kaleng yang ditutup rapat (*hermetis*). Pengemasan secara *hermetis* dapat diartikan proses penutupannya sangat rapat sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air kerusakan akibat oksidasi ataupun perubahan cita rasa (Adawyah, 2007)

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk pengalengan ikan. PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*

memproduksi tiga jenis produk yaitu sarden dan makarel, tuna serta tepung ikan yang dipasarkan baik untuk dalam negeri maupun diekspor ke berbagai Negara lainnya.

Maka dari itu mempelajari ilmu pengalengan ikan sangatlah penting. Untuk mampu mempelajari ilmu pengalengan secara nyata, maka program Praktek Kerja Lapangan (PKL) sangatlah penting untuk dilaksanakan. Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan PKL ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan Politeknik Negeri Jember sehingga Praktek Kerja Lapangan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan PKL diharapkan pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa. Mata kuliah Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki bobot sebanyak delapan SKS dan merupakan persyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember. Selain itu juga dapat memberikan pengalaman dalam mempelajari sistem manajerial suatu perusahaan dan mampu menghadapi lingkungan kerja yang lebih menuntut tanggung jawab dan kedisiplinan setelah lulus dari perguruan tinggi.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

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

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan.
- b. Meningkatkan keterampilan dalam bidang keahliannya berkaitan dengan kegiatan yang ada diperusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus

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

- a. Mengetahui Karakteristik bahan baku produk tuna dalam kaleng di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Negara-Bali.
- b. Mengetahui proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Negara-Bali.
- c. Mengetahui karakteristik produk akhir produk tuna dalam kaleng di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Negara-Bali.

1.3 Manfaat

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

- a. Mengetahui dan memahami bagaimana proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Negara-Bali.
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah lulus dan terjun ke dunia kerja.
- c. Meningkatkan pengetahuan mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jalan Pengambengan Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali (0365) 42500. Praktek Kerja Lapang (PKL) dimulai dari tanggal 01 Februari sampai tanggal 30 April 2016. Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Sabtu pada pukul 08.00 s/d 16.00 WITA. Waktu istirahat dan makan siang pukul 12.00 s/d 13.00 WITA. Khusus hari Sabtu pukul 08.00 s/d 13.00 tanpa ada istirahat.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Negara–Bali menggunakan beberapa metode diantaranya adalah :

1.5.1 Praktek lapang

Metode ini, mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan–kegiatan yang ada dilapangan mulai dari penerimaan bahan baku sampai proses penyimpanan produk atau *finish good*.

1.5.2 Demonstrasi

Metode ini mencakup demostrasi langsung kegiatan dilapangan 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 suatu kegiatan.

1.5.3 Wawancara

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

1.5.4 Observasi

Metode observasi ini mahasiswa mengadakan pengamatan secara langsung dilapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi.

1.5.5 Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini, mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip-arsip dan catatan–catatan yang ada diperusahaan atau melalui *website* perusahaan serta literatur pendukung lainnya.