

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan PKL diharapkan dapat memberikan pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa, selain itu dapat mempelajari sistem manajerial suatu perusahaan sehingga mampu menghadapi lingkungan kerja yang menuntut tanggung jawab dan kedisiplinan setelah lulus dari perguruan tinggi.

PT. Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pangan, khususnya produk olahan hasil perikanan. Perusahaan ini mengolah ikan dengan proses pengalengan ikan.

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%, 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 (Velue, dkk, 2013), sedangkan proses mikrobiologi disebabkan ikan mengandung kadar air yang tinggi (80%) dan pH tubuh yang mendekati netral sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk maupun mikroorganismen lain, hal ini menyebabkan ikan menjadi bahan pangan yang mudah busuk dibandingkan sumber protein hewani yang lain, oleh karena itu diperlukan pengawetan atau pengolahan ikan untuk memperpanjang umur simpannya, salah satunya yaitu dengan metode pengalengan (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Pengalengan merupakan suatu metode pengolahan dengan tujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganismen 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). Pengalengan menggunakan suhu tinggi maka keadaan akan steril, namun keadaan tersebut tidak akan tercapai steril 100 % karena susah tercapai adanya perubahan yang terjadi pada produk sehingga perlu adanya pengendalian mutu untuk menjaga kualitas produk (Moeljanto, 1992).

Mutu merupakan gabungan dari sejumlah atribut yang dimiliki oleh bahan atau produk pangan yang dapat dinilai secara organoleptik. Atribut tersebut meliputi parameter kenampakan, warna, tekstur, rasa dan bau (Kramer dan twigg, 1983). Mutu dianggap sebagai derajat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi berulang (seragam atau konsisten dalam standard spesifikasi), terutama sifat organoleptiknya. Pentingnya mutu dapat dijelaskan dari dua sudut, yaitu sudut manajemen operasional dan manajemen pemasaran, dilihat dari sudut operasional, mutu produk merupakan salah satu kebijakan penting dalam meningkatkan daya saing produk yang harus memberi kepuasan kepada konsumen jika dilihat dari sudut manajemen pemasaran (*marketing-mix*) yaitu produk, harga, promosi dan saluran distribusi yang dapat meningkatkan volume penjualan dan memperluas pangsa pasar perusahaan (Hubeis , 1994).

Perhatian terhadap mutu berkaitan dengan persaingan dalam industri manufaktur merupakan suatu keharusan. Menciptakan produk yang bermutu berarti menciptakan suatu proses kerja dalam perusahaan yang menjamin dihasilkannya suatu produk yang sesuai dengan standar kualitas tertentu, untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan dan sesuai dengan tuntutan kebutuhan pasar, perlu dilakukan pengendalian mutu atas proses yang dijalankan (Messina W. S. 1987).

Pengendalian mutu berarti aktivitas keteknikan dan manajemen yang dengan aktivitas itu diukur ciri-ciri, kualitas produk, membandingkan dengan spesifikasi atau persyaratan dan mengambil tindakan penyehatan atau perbaikan yang sesuai apabila ada perbedaan antara penampilan yang sebenarnya dengan standar. Pengendalian mutu bertujuan untuk menciptakan perbaikan terus menerus sehingga memberikan dampak positif bagi perusahaan yang ditandai dengan peningkatan kualitas (*quality*) produk, penurunan biaya (*cost*) produksi dan

peningkatan kemampuan penyerahan (*delivery*) baik dalam hal waktu maupun jumlah (Setyantini, R. 2011 dalam Arfah. Z . 2015).

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Bali Maya Permai ini adalah :

1. Menambah wawasan serta gambaran nyata dari aplikasi ilmu yang telah diperoleh selama kuliah pada keahliannya masing-masing.
2. Meningkatkan keterampilan dalam bekerja dalam industri pangan.
3. Memberikan bekal dan pengalaman untuk bekerja sama dan bersosialisasi dalam kelompok, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan mengakses informasi.

1.2.2 Tujuan khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Bali Maya Permai ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan sarden dan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengetahui cara pengendalian mutu proses pengalengan ikan sarden dan tuna di PT. Bali Maya Permai.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Bali Maya Permai ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui proses produksi pengalengan ikan sarden dan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Untuk mengetahui dan memahami bagaimana cara mengendalikan mutu proses pengalengan ikan sarden dan tuna di PT. Bali Maya Permai.
3. Diharapkan dapat memberikan pengetahuan praktis tentang pengendalian mutu dalam industri pangan khususnya pengalengan ikan.

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di PT. Bali Maya Permai yang berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai pada tanggal 01 Februari sampai dengan 30 April 2016.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Bali Maya Permai menggunakan beberapa metode diantaranya adalah sebagai berikut :

1.5.1. Praktek Lapang

Metode ini terlibat langsung dalam kegiatan - kegiatan produksi mulai dari produksi sarden dan tuna dalam kaleng, *packaging*, penggudangan produk jadi sampai dengan pengiriman produk.

1.5.2 Demonstrasi

Metode ini 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.

1.5.3 Wawancara

Metode ini mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung maupun berdiskusi dengan pekerja atau *chief operator*, QC/QA, pembimbing lapang, *manager-manager* bagian, departemen HRD dan *plant manager* PT. Bali Maya Permai.

1.5.4 Observasi

Metode observasi ini mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan pengendalian mutu pengalengan ikan.

1.5.5 Studi Pustaka

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