

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengalengan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan bahan pangan dengan cara mengemas bahan pangan tersebut dengan sangat rapat dan kedap udara, sehingga mikroba tidak dapat menembus kemasan tersebut. Pengalengan juga dapat menjaga makanan dari perubahan rasa, aroma, dan tekstur makanan dari kerusakan yang tidak diinginkan. Pengalengan dapat meningkatkan nilai jual produk ikan-ikanan di pasaran. Prosedur pengalengan produk ikan juga cukup mudah dilakukan produsen, sehingga banyak produsen yang memasarkan produk ikan-ikanan dalam jenis ikan kaleng.

Ikan lele merupakan salah satu produk ikan-ikanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Umumnya masyarakat Indonesia hanya mengetahui mengolah ikan lele secara umum, digoreng atau dimasak kuah santan. Oleh karena itu, dilakukan inovasi penyimpanan masakan berbahan lele melalui proses pengalengan.

Pengolahan ikan yang bertahan lama umumnya banyak dijumpai dalam kemasan kaleng. Kemasan kaleng merupakan salah satu cara pengawetan produk ikan-ikanan yang mampu memperpanjang masa simpan produk ikan hingga berbulan-bulan bahkan lebih dari 1 tahun. Kemasan kaleng mampu melindungi produk ikan-ikan dari mikroba patogen dan pembusuk. Produk ikan-ikan mampu memiliki masa simpan yang lebih panjang jika dikemas dalam kemasan kaleng.

Politeknik Negeri Jember adalah perguruan tinggi negeri vokasional, yaitu pendidikan tinggi yang menunjang pada penguasaan keahlian terapan tertentu, meliputi program pendidikan Diploma (diploma 1, diploma 2, diploma 3 dan diploma 4) yang setara dengan program akademik strata 1. *Teaching Factory* (TEFA) merupakan keharusan bagi perguruan tinggi vokasi sebagai sarana menguatkan ketrampilan dan kompetensi lulusannya. PT vokasi mempunyai kekuatan atau keunggulan sebagai pembeda dibanding PT Akademik, sehingga

kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada TEFA Pengalengan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan keahlian mahasiswa dibidang industri pabrik.

TEFA pengalengan ikan memiliki komponen yang menunjang proses produksi, baik komponen utama maupun komponen pembantu yang memiliki kesinambungan satu sama lainnya. Cara menghindari kerusakan pada peralatan produksi maka *Maintenance* merupakan salah satu hal yang sangat dibutuhkan, karena berkaitan dengan hasil yang dihasilkan dari proses produksi pengalengan ikan. Salah satunya pada bagian *retort* sangat dibutuhkan mengingat pentingnya *retort* untuk proses produksi di TEFA pengalengan ikan sehingga harus dilakukan *Maintenance* rutin untuk menjaga kondisi *retort* tetap dalam kondisi prima.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut ini.

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Teknik (STr.T).
3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktik di lapangan.
4. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan makanan dan minuman dengan baik dan benar.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut ini.

1. Mengetahui sistem kerja *retort* pada proses produksi

2. Mengetahui perawatan *retort*.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut ini.

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan mengenai proses pengolahan ikan kaleng di TEFA *Fish Canning* Politeknik Negeri Jember
3. Mahasiswa dapat membina hubungan kerja sama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga instansi lainnya.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di *Teaching Factory* (TEFA) *Fish Canning* yang berlokasi di Politeknik Negeri Jember, Jalan Mastrip, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur, Indonesia. Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 02 November 2020 s/d 29 Januari 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut ini.

1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan pengambilan data di lapangan. Kegiatan tersebut bertujuan untuk mengetahui proses pemakaian bahan baku serta serangkaian proses pengolahan secara langsung di lapangan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti

pembimbing lapang, kepala produksi, staff dan pekerja TEFA *Fish Canning* Politeknik Negeri Jember.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yang dilakukan pada saat pengumpulan data hanya dengan dokumen tertulis dikarenakan tidak diperbolehkan mengambil atau menyebarkan keadaan perusahaan ketika produksi berlangsung. Dokumentasi tersebut bertujuan untuk memudahkan mahasiswa dalam mengumpulkan dan menulis data.

4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari Praktik Kerja Lapang ini dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh dan dituangkan secara sistematis serta jelas kedalam bentuk Laporan Praktik Kerja Lapang yang disahkan oleh dosen pembimbing.