

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi merupakan aspek yang paling dibutuhkan guna menunjang kemajuan suatu negara. Teknologi dari tahun- ketahun akan mengalami perkembangan seiring dengan berkembangnya zaman dan semakin tingginya ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh manusia. Teknologi yang semakin hari mengalami kemajuan salah satunya yaitu dalam bidang pangan, saat ini banyak industri dalam bidang pangan yang berlomba-lomba dalam menciptakan suatu produk pangan dengan menggunakan teknologi yang modern guna menarik minat konsumen. Perkembangan industri menjadikan masyarakat semakin sadar terhadap makanan sehat, selain itu masyarakat juga mengalami perubahan kebiasaan makan, serta perbedaan usia pada masyarakat menjadikan pola makan serta selera makan yang berbeda. Industri juga dituntut untuk dapat menyediakan produk olahan pangan yang menarik, selain itu juga harus memperhatikan mutu, kandungan gizi, keamanan pangan serta memiliki harga jual yang terjangkau oleh daya beli masyarakat sehingga dapat dikonsumsi dari berbagai kalangan. Pendidikan berperan penting dalam kemajuan teknologi ini, guna menunjang dan menciptakan insan-insan yang memiliki pengetahuan yang luas. Pendidikan dapat diperoleh dari lembaga formal maupun informal. Dampak dari adanya pendidikan yaitu dapat mewujudkan kecakapan dalam ilmu pengetahuan, sehingga terciptanya teknologi- teknologi baru yang semakin modern dan semakin canggih, serta dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat untuk membuat inovasi produk dalam hal jenis , bentuk, teknologi pengemasan serta manajemen pemasaran.

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki arti bahwa negara yang sebagian besar wilayahnya adalah perairan. Luasnya wilayah perairan Indonesia dengan kekayaan biota laut yang ada di dalamnya menjadikan sebagian besar warga

negara Indonesia yang tinggal di daerah pesisir pantai memiliki pekerjaan sebagai nelayan. Ikan yang ada di perairan Indonesia sangat beragam, maka dari itu kita harus mampu mengolah hasil laut dengan bijaksana dan juga tetap melindungi laut Indonesia. Ikan merupakan makhluk hidup yang kaya akan manfaat, salah satu ikan yang banyak dijumpai di perairan Indonesia adalah ikan lemuru. Ikan lemuru merupakan jenis ikan yang mudah rusak dan kurang diminati masyarakat. Kerusakan dan pembusukan pada ikan lemuru disebabkan oleh kandungan protein yang tinggi. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan lemuru tersebut yang menyebabkan ikan cepat rusak karena kondisi tersebut sesuai dengan aktivitas mikroba. Ikan lemuru memiliki harga jual yang relatif murah akan tetapi ikan tersebut memiliki gizi yang cukup tinggi. Banyak masyarakat yang kurang minat untuk mengkonsumsi ikan lemuru. Maka dari itu perlu adanya alternatif untuk mengolah ikan lemuru menjadi produk yang digemari masyarakat serta dapat meningkatkan daya simpannya, salah satu cara untuk meningkatkan daya simpan pada ikan adalah dengan cara pengalengan.

Pengalengan ikan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan ikan. Karena sifat ikan yang mudah rusak dan mudah busuk sehingga perlu dilakukan penanganan lebih lanjut agar ikan tersebut dapat bertahan lama salah satunya yaitu dengan cara pengalengan ikan (fish canning) dengan menggunakan suhu sterilisasi (118°C - 120°C), sehingga dapat mematikan bakteri yang ada pada produk. Bakteri yang ada pada produk pengalengan ikan seperti bakteri *Clostridium Botulinum*. Kerusakan dan pembusukan pada ikan lemuru disebabkan oleh kandungan protein yang tinggi, yaitu sebesar 20% dalam 100 gram daging ikan. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan lemuru tersebut yang menyebabkan ikan cepat rusak karena kondisi tersebut sesuai dengan aktivitas mikroba. Pada unit pengalengan ikan, kedudukan kaleng dengan produk yang dikemas merupakan salah satu komponen yang sangat menentukan daya awet pada suatu produk pengalengan ikan pasca proses, sebab apabila mutu dari kaleng yang digunakan baik, maka selama proses dan setelah proses harus tetap menjaga kondisi kaleng agar tetap terjaga dalam kondisi baik, tidak berkarat, rusak ataupun

kaleng penyok. Kemasan untuk pengalengan harus dapat ditutup secara hermetis, tahan dalam proses sterilisasi, dan aman terhadap produk. Pengemasan secara hermetis memiliki arti bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, mikroba atau benda asing lainnya. Salah satu pengolahan ikan dengan cara pengalengan adalah pengolahan ikan sarden. Ikan sarden merupakan salah satu inovasi olahan ikan yang keberadaannya diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan. Ikan lemuru kaleng diproduksi menggunakan teknologi yang modern sehingga tercipta suatu produk inovasi pangan yang praktis dan ekonomis, sehingga dapat memudahkan masyarakat dalam mengkonsumsi olahan ikan.

PT. Blambangan FoodPackers Indonesia (PT. BFPI) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan ikan salah satunya yaitu pengalengan ikan lemuru (sardines). Produk- produk pengalengan ikan yang diproduksi oleh PT. Blambangan FoodPackers Indonesia yaitu ABC, CIP, Kiku, Bandung, NAFO, Sampit dan Natan. Selain mengolah ikan lemuru kaleng perusahaan ini juga mengolah berbagai jenis olahan ikan tuna, bakso ikan, nugget, tepung ikan, kerupuk ikan dan abon ikan. Sarden merk Bandung merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh PT. Blambangan FoodPackers Indonesia yang dalam proses pengolahannya menggunakan ikan grade II. Sarden merk Bandung ini dipasarkan dengan gramatur 155 gram dan 425 gram dengan varian rasa saos tomat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), yaitu :

1. Menambah wawasan serta meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri khususnya dalam bidang pangan.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung serta meningkatkan jiwa profesionalisme mahasiswa dalam dunia kerja.

3. Mengembangkan kreativitas dan inovasi mahasiswa sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh mahasiswa dibangku perkuliahan pada kondisi nyata.
4. Menjalin relasi atau terciptanya hubungan yang sinergi antara perguruan tinggi dengan industri.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia, yaitu :

1. Mengetahui seluruh rangkaian kegiatan pengolahan ikan lemuru kaleng (sardines) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia.
2. Mengetahui pengendalian mutu produk ikan lemuru kaleng di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia.
3. Mempelajari sistem kerja seluruh divisi yang ada di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia mulai dari proses pengadaan bahan baku sampai dengan proses pengolahan limbah.

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL)

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia adalah :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa/i
 - a. Menambah pengalaman serta memperoleh pengetahuan baru tentang dunia industri.
 - b. Menambah keterampilan serta melatih *soft skill* mahasiswa dalam bidang pertanian, produksi dan industri.
 - c. Sebagai sarana mahasiswa untuk menerapkan teori yang telah di dapat selama bangku perkuliahan dan dipraktekkan langsung dalam dunia kerja.
2. Manfaat Bagi Perusahaan
 - a. Menjalin kerjasama dan hubungan yang baik antara perusahaan dengan perguruan tinggi.

- b. Menciptakan tenaga kerja yang ulet dan profesional khususnya dalam bidang pertanian dan industri.
- c. Diharapkan laporan Praktek Kerja Lapang ini bisa menjadi literatur proses pengolahan ikan lemuru dalam kaleng.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia yang berlokasi di Jalan Sampangan No. 01, Dusun Sampangan RT. 001 RW. 003 Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengalengan ikan.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan selama kurang lebih 1 bulan, yaitu dari tanggal 30 September sampai 30 Oktober 2020. Jam kerja yang diberlakukan untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) yaitu, hari senin sampai dengan hari sabtu dengan waktu yang diberikan adalah mulai pukul 08.00-13.00 WIB, dan pada hari minggu diliburkan.

1.3.3 Jadwal Praktek Kerja Lapang (PKL)

Tabel 1.1 Jadwal Praktek Kerja Lapang

No	Kegiatan	Minggu ke-			
		1	2	3	4
1	Pengenalan Lokasi				
2	Pengadaan & <i>Cold Storage</i>				
3	Produksi Sardines				
4	QC & Laboratorium				
5	Gudang RMPM & Gudang WIP				
6	Teknik				
7	GA & HRD				

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Orientasi

Kegiatan orientasi Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia adalah pengenalan umum tentang perusahaan serta pengenalan seluruh divisi yang ada di perusahaan, selain itu juga diberikan penjelasan mengenai jam kerja, perlengkapan apa saja yang diperlukan selama PKL serta peraturan-peraturan apa saja yang harus dipatuhi selama melaksanakan PKL di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia.

1.4.2 Observasi

Kegiatan observasi yang dilakukan selama melaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia adalah dengan cara mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan setiap divisi yang ada di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia mulai dari divisi pengadaan bahan baku sampai dengan divisi teknik guna mendapatkan data yang dibutuhkan.

1.4.3 Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan guna mencari, menggali dan mengumpulkan informasi yang dibutuhkan dengan menanyakan langsung kepada pembimbing lapang yang ada disetiap divisi atau karyawan yang ada.

1.4.4 Studi Pustakan

Studi pustakan ini dilakukan dengan cara memanfaatkan hasil studi yang telah ada, hal ini dilakukan guna menambah dan melengkapi data, informasi maupun sebagai data pembanding dengan data yang diperoleh dari perusahaan.