

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pengalengan ikan atau pengawetan makanan dalam kaleng diartikan sebagai suatu cara pengolahan untuk menyelamatkan bahan makanan dari pembusukan (Saidah, 2005). Menurut Nurhikmat dkk (2016). Pengalengan makanan adalah suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis kemudian disterilkan. Metode pengawetan dengan cara pengalengan pertama kali ditemukan oleh Nicholas Appert, Seorang ilmuwan Prancis.

Secara umum pengalengan ikan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba, dan benda asing lainnya) dalam suatu wadah kaleng yang ditutup dan disterilkan secara komersial untuk menonaktifkan enzim, membunuh mikroorganisme, dan mengubah ikan dalam bentuk mentah menjadi produk yang siap disajikan tetapi memiliki kandungan nilai gizi yang sedikit menurun karena proses denaturasi protein akibat proses pemanasan bila dibandingkan dengan ikan segar, namun lebih tinggi bila dibandingkan sumber protein nabati seperti tahu dan tempe. Pengalengan secara hermetis memungkinkan makanan dapat terhindar dari pembusukan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi, ataupun perubahan cita rasa. Salah satu jenis pengolahan yang dapat digunakan untuk menghambat kegiatan zat-zat mikroorganisme adalah metode pengalengan ikan. (Fadli, 2011).

Umumnya tidak semua jenis ikan dapat dikalengkan hanya beberapa yang biasa dikalengkan yaitu ikan segar dari beberapa spesies seperti ikan sarden atau ikan lemuru dan ikan tuna. Ikan sarden merupakan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dalam berbagai bentuk olahan. Jenis ikan sarden yang banyak terdapat di Indonesia adalah ikan lemuru. Karena nama lemuru kurang dikenal di masyarakat Indonesia, maka dipergunakanlah nama sarden yang juga merupakan nama genus dari ikan lemuru ini, di TEFA (*Teaching Factory*) sendiri juga memiliki sebutan nama ikan yang sama yaitu ikan sarden. Menurut Rasyid, 2013. Ikan lemuru (*Sardinella.sp*) merupakan jenis ikan pelagik kecil yang

banyak dijumpai di perairan Indonesia. Ikan sarden ini termasuk ikan berkualitas rendah dan kurang mendapat perhatian di Indonesia, harganya yang relatif rendah dan cepat mengalami penurunan mutu.

Tuntutan konsumen terhadap mutu dan keamanan pangan semakin deras dan kompleks. Jika sebelumnya konsumen merasa puas dengan mendapatkan harga yang terjangkau, namun sekarang konsumen menuntut pangan selain murah harus sesuai selera, aman dan menyehatkan (Hariyadi, 2007). Melihat dari segi Industri Perikanan di Indonesia mengalami peningkatan yang signifikan pada tahun 2011-2016, hal ini dibuktikan pada tahun 2011 produksi perikanan nasional sebesar 13,64 juta ton dan pada tahun 2016 meningkat menjadi 23,51 juta ton dan total produksi perikanan nasional 23,26 juta ton (BPS,2017). Kementerian Perikanan mencatat terdapat 718 unit usaha pengolahan ikan yang tersebar di berbagai wilayah Indonesia. Jumlah produksi sektor pengolahan ikan ini mencapai 1,6 juta ton pada tahun 2019, meningkat 300 ribu ton dibanding tahun 2016. Dengan demikian banyak pemanfaatan ikan salah satunya pengalengan ikan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

Dalam kegiatan praktek kerja lapang ini memiliki dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus serta manfaat bagi mahasiswa yang melaksanakannya.

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) ini memiliki beberapa tujuan secara umum, diantaranya :

1. Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain dari segi pendidikan.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan diperusahaan.
3. Melatih mahasiswa memberikan komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan.
4. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

5. Melatih membandingkan ilmu yang diperoleh selama di perkuliahan dengan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
6. Mempelajari dan mampu menjelaskan mengenai proses pengalengan ikan di *TEACHING FACTORY* (TEFA) POLIJE.
7. Mengidentifikasi masalah pada proses pengalengan ikan di *TEACHING FACTORY* (TEFA) POLIJE.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus

Selain tujuan umum diadakannya Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini juga terdapat beberapa tujuan khusus antara lain :

1. Mengetahui cara mengidentifikasi dan menghitung konsumsi energi listrik pada alat *double seamer* di *TEACHING FACTORY* (TEFA) POLIJE.
2. Mengetahui cara menghitung rugi-rugi pada motor induksi dengan menggunakan metode *segregated loss*.
3. Mengetahui besaran rugi-rugi konsumsi energi listrik pada motor induksi 3 fasa di alat *double seamer*.

#### 1.2.3 Manfaat PKL

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini selain memiliki tujuan umum dan tujuan khusus juga memiliki manfaat bagi mahasiswa yang melaksanakannya diantara manfaatnya yaitu :

1. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu pengalaman yang didapatkan selama perkuliahan.
2. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dibidang yang ditekuni selama Praktek Kerja Lapangan (PKL).

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di *TEACHING FACTORY* (TEFA) POLIJE yang beralamatkan Jl. Mastrip Kabupaten Jember, Jawa Timur yang dilaksanakan selama 3 bulan atau 512 jam. Karena adanya pandemic covid-19 maka pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan hanya 50% dari jam normalnya 256 jam pada 102 Jam dilaksanakan di lapangan dan 154 dilaksanakan bimbingan secara online dengan dosen pembimbing.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mencapai tujuan umum dan tujuan khusus antara lain :

1. Metode Praktek Kerja Lapang (PKL) mahasiswa melaksanakan kegiatan praktek kerja secara langsung dilapangan bersama para karyawan sesuai jadwal yang sudah ditentukan.
2. Metode studi pustaka mahasiswa yaitu melakukan pengumpulan data dan informasi melalui dokumentasi secara tertulis maupun dari literatur buku yang dapat mendukung proses penulisan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL).
3. Metode wawancara mahasiswa yaitu melakukan wawancara secara langsung kepada pembimbing lapang (*Supervisor*) dan karyawan lainnya yang sesuai dengan bidangnya guna mendukung proses penulisan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL).
4. Metode dokumentasi mahasiswa yaitu melakukan kegiatan mengabadikan data pendukung berupa gambar dan data tertulis sebagai penguat laporan Praktek Kerja Lapang (PKL).