

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lemuru merupakan produk perikanan utama di perairan Indonesia yang kurang mendapatkan perhatian karena harganya relatif rendah dan cepat mengalami penurunan mutu. Perairan Jawa khususnya Muncar yang merupakan daerah yang mempunyai produksi perikanan terbesar di Banyuwangi dimana lebih dari 90% seluruh produksi perikanan Laut dan 80% tangkapannya adalah ikan lemuru. Hasil tangkapan biasanya diolah menjadi ikan kaleng, untuk meningkatkan nilai tambah dapat dilakukan dengan pemanfaatan minyak sebagai sumber asam lemak tak jenuh majemuk omega-3.

Ikan lemuru (*sardinella longiceps*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang ada di perairan Indonesia. Ikan lemuru (*sardinella longiceps*) memiliki kualitas yang rendah karena harganya yang murah dan cepat mengalami penurunan mutu seperti kerusakan fisik dan cepat mengalami kebusukan. Sehingga perlu dilakukan tindakan seperti pengolahan produk perikanan. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama.

Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan menyebabkan ikan mudah rusak bila tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan. Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet pada produk ikan adalah dengan pengalengan ikan (Winarno, 1980).

Ada beberapa cara yang digunakan untuk mengawetkan ikan yang bertujuan untuk mencegah kerusakan salah satunya adalah menggunakan suhu tinggi seperti proses pengalengan, yang pada prinsipnya adalah suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba, dan benda

asing lainnya) dalam suatu wadah (kaleng), yang kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh semua mikroba patogen (penyebab penyakit) dan pembusuk. Pengalengan secara hermetis memungkinkan makanan dapat terhindar dan kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi, atau perubahan cita rasa.

Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan. Selain itu juga untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Bahan pangan dikemas secara hermetis dalam suatu wadah, baik kaleng, gelas atau alumunium. Pengemasan secara hermetis dapat diartikan bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, kerusakan oksidasi maupun perubahan cita rasa (Adawyah,2008).

Proses pengalengan ikan lemuru (*sardinella longiceps*) meliputi : *thawing*, pemotongan ikan (*cutting*), pencucian ikan (*washing*), pengisian ikan (*filling*), pemasakan awal (*pre-cooking*), penirisan, pengisian medium saus, penutupan wadah kaleng (*seaming*), pencucian kaleng, sterilisasi (*retorting*) dan pendinginan (*cooling*).

Industri di bidang pengolahan pangan khususnya pengalengan ikan berprospek cerah karena pangan merupakan kebutuhan pokok manusia .PT.Maya Muncar merupakan industry pengolahan pangan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan, khususnya pengalengan ikan, yaitu pengalengan ikan lemuru. PT.Maya Muncar melakukan produksi sardine ikan lemuru dengan merk Maya Sardines dalam proses produksinya harus benar-benar diperhatikan agar mutu dan kualitas sardines dapat terjamin. Seluruh produksi dari PT.Maya Muncar didistribusikan hanya di Indonesia.

Pengawasan mutu merupakan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta manajerial dalam hal penanganan mutu pada proses produksi, perdagangan dan

distribusi komoditas. Setiap proses produksi pangan memerlukan pengawasan mutu, karena pengawasan mutu merupakan suatu tolak ukur untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir, sehingga produk yang dihasilkan terjamin mutunya. . Demikian juga pada proses produksi pengalengan ikan di PT. Maya Muncar, pada setiap tahapan proses produksinya harus dilakukan pengawasan mutu, terutama dalam pengawasan mutu produk jadi. Berdasarkan uraian diatas dapat diambil judul “Pengawasan Mutu Produk Jadi pada Pengalengan Ikan Lemuru (*SardinellaLongiceps*) di PT. Maya Muncar Banyuwangi

1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapang

1.2.1 Tujuan Umum

KegiatanPraktek Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan di “PT.Maya Muncar” secara umum memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapang pada kondisi yang sebenarnya.
2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah pada praktek lapang.
3. Dari pengalaman tersebut diharapkan agar mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatanPraktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui teknik pengalengan ikan pada produk Maya Sardines agar menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.
2. Memahamiaspek – aspekpengawasanmutuprodukpengalenganikan lemuru pada produk sardin Maya.
3. Mengetahui, memahamidanmelakukantahap-tahappengawasanmutuselama proses pengolahansertamengetahuidandapat memecahkanpermasalahan yang timbulbaikselama proses produksimaupunsesudahproduksi.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL)

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 18 Maret sampai dengan tanggal 18 Mei 2013 di PT.Maya Muncar Jalan Dukuh Sampangan, Desa Kedungrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.