

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Hal paling penting adalah harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lain. Ikan juga dapat digunakan sebagai bahan obat-obatan, pakan ternak, dan lainnya. Kandungan kimia, ukuran, dan nilai gizinya tergantung pada jenis, umur kelamin, tingkat kematangan, dan kondisi tempat hidupnya. Agar dapat memanfaatkan ikan dengan baik, perlu diketahui karakteristik yang dimiliki, misalnya struktur tubuh ikan, perbandingan ukuran tubuh dan berat, sifat fisik dan kimia dan protein, lemak, vitamin dan senyawa lain yang dikandungnya (Adawyah, 2008).

Salah satu jenis ikan yang memiliki potensi yang cukup tinggi diperairan Indonesia adalah ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). Produksi ikan lemuru mencapai 20% dari total produksi ikan laut di Indonesia (Bandie, 1982 dalam hanggoro, 2010).

Proses pengawetan ikan sebagai cara untuk pemenuhan kebutuhan, pengawetan ikan untuk menghambat atau menghentikan kegiatan zat-zat dan mikroorganisme yang dapat menimbulkan kebusukan (kemunduran mutu) dan kerusakan. Pengalengan ikan menggunakan sistem pengawetan ikan suhu tinggi. Suhu tinggi dapat mencegah terjadinya pembusukan bakteri, jamur (*mold*) maupun enzim. Proses pembusukan dapat dihentikan sama sekali, bila telah diketahui suhu dan lamanya ikan itu harus dipanasi ( Moeljanto, 1996 ).

Kepulauan Indonesia dengan daerah continental dengan perairan campuran arus dari Samudera Indonesia dan Samudera Pasifik dan perairan darat yang luas, kaya akan sumber-sumber perikanan. Dua juta orang, atau 5% dari tenaga kerja

seluruh bangsa, mendapatkan penghidupan dari hasil perikanan sepenuhnya atau sebagian. Perikanan hanya memberikan andil yang kecil pada penghasilan nasional yaitu kurang dari 3%, tetapi produk ikan merupakan sumber protein hewani utama dalam Negara meskipun konsumsi ikan per tahun hanya 10 kg per kapita (Buckle, RA, 1985).

Proses pengalengan ikan merupakan salah satu pengawetan ikan dengan menggunakan metode sterilisasi komersial. Ikan dapat tahan lama serta praktis dalam kemasan kaleng hermetis. Ikan dalam kaleng adalah produk dengan isi ikan dan medium saus berbahan dasar air atau minyak. Produk yang kaya akan protein dan mineral ini digunakan untuk memenuhi kebutuhan pangan pasar nasional maupun internasional.

Adanya produk jadi dalam perusahaan di PT Maya Food Industries Pekalongan membutuhkan ruang tempat yang sangat luas. Dengan menggunakan sistem *first in first out* pada gudang penyimpanan. Perlu adanya penanganan sistem produk akhir untuk mengendalikan penyimpanan produk ikan dalam kaleng. Dari uraian diatas maka Penulis mengambil judul “Penanganan Produk Akhir Botol Mackerel (*Scomber Japonicus*) Di PT Maya Food Industries Pekalongan”.

## **1.2 Tujuan Umum dan Khusus**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja lapang (PKL) di PT. Maya Food Industries ini adalah :

- a. Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan ilmu yang didapat pada kuliah
- b. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori yang didapat dibangku kuliah dan kondisi nyata saat mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Maya Food Industries Pekalongan.
- c. Mahasiswa dapat mengaplikasikan kemampuan praktek yang didapat di acara praktikum kuliah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Maya Food Industries ini adalah :

- a. Mahasiswa dapat mengetahui serta memahami proses penanganan produk jadi mulai dari sterilisasi sampai distribusi.
- b. Mahasiswa mengetahui dan memahami kondisi riil perusahaan seperti sejarah perusahaan, struktur organisasi, dan ketenagakerjaan pada PT Maya Food Industries serta perkembangannya.
- c. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan dengan mendapatkan kesempatan mengaplikasikan ilmu di PT Maya Food Industries Pekalongan.

## **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Pada tanggal 15 Mei 2013 sampai 15 Juni 2013 melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Maya Food Industries Pekalongan.