

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber makanan yang mudah membusuk (*perishable food*), karena itu dalam pengolahannya perlu dilakukan dengan cepat dan tepat. Apabila cara penanganan salah, maka tidak mungkin dihasilkan produk perikanan yang bermutu baik demikian pula pada pengolahannya, harus dilakukan dengan benar supaya tahan lama serta nutrisinya tidak berkurang.

Pengalengan merupakan cara pengawetan bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat dan disterilkan dengan panas yang dalam pengolahannya merupakan pengawetan bahan pangan yang dipak secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba, dan benda asing lainnya) dalam suatu wadah, yang kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh semua mikroba patogen (penyebab penyakit) dan pembusuk Murniyati dan Sunarman (2000).

Meningkatnya perkembangan dunia bisnis utamanya pasar ekspor, maka negara-negara dihadapkan pada persaingan–persaingan global yang semakin tajam dan keras, sehingga perusahaan yang dulu hanya bersaing secara regional kini bersaing dengan perusahaan dari seluruh dunia. Banyak perusahaan lokal yang menginginkan adanya peningkatan mutu dan telah mengupayakan hal tersebut. Masalah *quality* telah mengarah pada taktik dan strategi perusahaan secara menyeluruh dalam rangka untuk memiliki daya saing dan bertahan terhadap persaingan global dengan produk–produk dari perusahaan lain. Pada dasarnya hasil perikanan merupakan bahan makanan yang mudah busuk, mengingat kondisi yang maka harus dilakukan upaya–upaya untuk memperpanjang daya tahannya (pengawetan) di mana sebagai alternatif penanganan terhadap produk perikanan ini adalah dengan cara pengalengan (Agus Irawan, 1995).

Menurut Dwiponggo ikan lemuru mempunyai ciri–ciri bentuk badan bulat memanjang, bagian perut agak bulat dengan sisik duri agak tumpul, warna badan biru kehijauan pada bagian atas, bagian bawah keperakan. Mulai dari bagian atas penutup insang sampai batas ekor terdapat 10–20 bulatan hitam. Warna sirip abu - abu kekuningan, warna sisik kehitaman. Panjang ikan mencapai 23 cm, namun

umumnya berkisar antara 10–18 cm. Sesuai dengan “*species indification sheet for fishery purpose*” dalam Dwiponggo (1982) ikan lemuru sistematikanya dimasukkan dalam:

- Phylum* : *Chordata*  
*Sub Phylum* : *Vertebrata*  
*Kelas* : *Pisces*  
*Family* : *Clupeidae*  
*Ordo* : *Clupeoidae*  
*Genus* : *Sardinella*  
*Species* : *Sardinella lemuru* (Bleeker, 1853)  
*Sardinella longiceps* (Vallenciennes, 1847)  
*Sardinella neglecta* (Wongratama, 1983)



Gambar 1.1 Ikan lemuru (*Sardinella lemuru*, Bleeker 1853).

Permintaan pasar terhadap ikan kaleng cukup tinggi, hal ini disebabkan adanya perkembangan peradaban manusia tentang perilaku hidup sehat. Konsumsi produk makanan yang beresiko terhadap kesehatan seperti makanan yang berkolesterol tinggi semakin dihindari, sebagai ganti dari makanan beresiko tersebut manusia lebih selektif dalam memilih makanan dan mengutamakan produk yang bergizi tinggi tetapi berkolesterol rendah, salah satu makanan yang menjadi pilihan adalah produk olahan berupa ikan sarden. Untuk memenuhi permintaan pasar baik pasar luar negeri maupun dalam negeri, maka perusahaan melakukan suatu usaha pengalangan ikan dalam bentuk industri bersekala besar, maka perlu perusahaan tersebut untuk memenuhi berbagai kriteria persyaratan

pengolahan yang dituangkan dalam penilaian kelayakan dasar usaha perikanan, yang salah satu syaratnya adalah penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada unit usahanya. Dengan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) akan menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005).

Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005).

Ikan lemuru merupakan salah satu kegiatan produksi yang dilakukan oleh PT. Maya Muncar sejak tanggal 22 september 1978. PT. Maya Muncar terdiri dari 2 (dua) divisi pengolahan antara lain yaitu : Divisi Tuna dan Divisi Sardin/Mackerel, yang terdiri dari jenis ikan Sarden (Lemuru), Mackerel, dan Tuna, dan dikemas dalam berbagai merk antara lain Maya, Botan dan Vega. Produk tersebut di pasarkan diluar negeri dan didalam nergri dengan semakin berkembangnya usaha pengalengan ikan di PT. Maya Muncar, maka banyak distributor–distributor luar negeri melakukan kerjasama dalam bidang olahan sarden ini, dengan memesan olahan sarden dengan label milik distributor tersebut.

Magang Kerja Industri merupakan salah satu kegiatan akademik yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, yang merupakan salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri yang dilaksanakan di PT. Maya Muncar terletak di jalan Dukuh Sampangan No. 22, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Banyuwangi. Dalam MKI ini mahasiswa dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman keterampilan khusus dari perusahaan serta mampu menyesuaikan diri dengan dunia kerja. Hal ini bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa dapat terjun langsung didunia kerja. Mahasiswa dalam hal ini perlu mengetahui permasalahan yang nyata dilingkungan luar kampus, sehingga diharapkan nantinya pengalaman yang diperoleh tidak hanya

semata-mata bersifat psikomotor tetapi juga bersifat *skill* yang meliputi ketrampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial.

Hal ini akan terwujud dengan diadakannya pembekalan Magang Kerja Industri yang dijalankan oleh mahasiswa di lapangan dengan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan ketrampilan dan pada akhirnya diharapkan mahasiswa mampu menggabungkan pengalaman sesuai dengan teori dan praktek yang telah diperoleh. Berdasarkan latar belakang di atas, maka dalam pembahasan laporan Praktek Magang Industri lebih menekankan dan menempatkan kondisi di PT. Maya Muncar yang sangat berkaitan dengan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*).

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum :**

Tujuan umum kegiatan magang kerja industri ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum.
2. Melatih mengerjakan keterampilan dilapangan sesuai dengan bidangnya.
3. Melatih untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan dilapang dengan teori yang di terima di perkuliahan.
4. Terdapat kerjasama yang baik antara pihak Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan melalui pimpinan yang bersangkutan.
5. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus:**

Tujuan khusus kegiatan magang kerja industri ini adalah :

- a. Untuk mengetahui bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dalam setiap proses produksi pengalengan ikan lemuru di PT. Maya Muncar
- b. Untuk Mengetahui bagaimana kontrol pengawasan di divisi *sardines*

### **1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

Tempat atau kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Maya Muncar, Jalan Dukuh Sampangan No. 22, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Banyuwangi yang bergerak dibidang perikanan yaitu pengalengan ikan (sarden). Waktu pelaksanaan kegiatan dilakukan mulai tanggal 07 Maret s/d 24 Mei 2014.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Magang/Kerja Industri (MKI) ini adalah dengan cara seperti berikut:

a. Praktek Lapang

Untuk praktek lapang dilakukan dengan melaksanakan sendiri secara langsung kegiatan proses produksi pengalengan ikan yang ada di pabrik dengan bimbingan pembimbing lapang.

b. Studi Pustaka

Metode yang digunakan mahasiswa untuk melengkapi Magang/Kerja Industri dengan membaca buku dan literatur yang berkaitan dengan proses produksi pengalengan ikan.