

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

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. Magang Kerja Industri terwujud dengan diadakannya kerja industri yang dijalankan oleh mahasiswa diperusahaan dengan serangkaian tugas yang dihubungkan dengan akademik dengan ketrampilan dan pada dasarnya diharapkan mampu menghubungkan teori yang didapat diperkuliahan dengan praktik yang ada diperusahaan.

PT. Maya Muncar merupakan perusahaan pengalengan ikan yang berdiri pada tanggal 22 September 1978 yang berada di Muncar Banyuwangi - Jawa timur. PT. MAYA MUNCAR terdapat 2 (dua) divisi pengolahan yaitu Divisi Tuna dan Divisi Sardines/Mackarel, produksi yang dilakukan menggunakan bahan baku ikan Tuna, ikan lemuru dan ikan slenseng/mackerel.

Pengalengan ikan merupakan salah satu proses penanganan ikan berkelanjutan. Pengalengan ikan adalah proses pengawetan ikan untuk menghindari ikan dari proses kerusakan dan memperoleh hasil olahan ikan yang bermutu. Produk ikan kaleng yang berkualitas berasal dari cara pengolahan secara baik dan memenuhi standart higinitas produk. Higinitas dapat diperoleh dari proses penerapan sanitasi yang baik. Sanitasi bertujuan untuk menghindari kontaminasi yang mungkin timbul berasal dari pestisida, bahan kimia, insekta, tikus dan partikel-partikel benda asing seperti kayu, metal, pecahan gelas dll, tetapi yang terpenting dari semuanya adalah kontaminasi mikroba.

Menurut Purnawijayanti (2001), sanitasi merupakan penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Permintaan pasar terhadap ikan kaleng cukup tinggi, hal ini disebabkan adanya perkembangan kehidupan masyarakat tentang perilaku hidup sehat. Masyarakat lebih selektif dalam memilih makanan dan mengutamakan makanan yang bergizi tinggi dengan kolesterol rendah. Sementara produksi ikan kaleng sangat kecil. Permintaan pasar dunia terhadap produk industri pengalengan ikan sangat besar, sementara kontribusi produk industri pengalengan ikan nasional sangat kecil yaitu 4% (Departemen Perindustrian, 2009).

Indonesia merupakan salah satu penghasil Ikan yang cukup besar karena memiliki wilayah kelautan yang cukup luas, dengan bentangan luas laut mencapai kurang lebih 5,8 Juta km<sup>2</sup> yang terdiri dari perairan kepulauan/ laut Nusantara 2,3 juta km<sup>2</sup>, perairan territorial 0,8 juta km<sup>2</sup> dan ZEEI 2,7 juta km<sup>2</sup> dan mempunyai garis pantai sepanjang 81.000 km yang terpanjang kedua di dunia setelah Kanada. Terdapat perairan umum di wilayah daratan seluas 0,54 juta km<sup>2</sup> (Departemen Perindustrian, 2009).

Jenis ikan sardine dan mackerel merupakan ikan yang banyak diolah menjadi ikan kaleng. Pengalengan ikan sardine dan mackerel dilakukan dengan proses produksi yang baik, dari higinitas bahan baku sampai standar sanitasi yang diterapkan. Penerapan sanitasi yang baik akan menghasilkan produk yang berkualitas dan menghindarkan dari kontaminasi yang dapat membahayakan.

Berdasarkan latar belakang maka pembahasan laporan magang kerja industri menekankan dan menempatkan kondisi di PT. Maya Muncar yang sangat penting untuk menjaga kualitas produk jadi dengan penerapan SSOP pada proses produksi.

## **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.
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 untuk memahami peranan SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*) dalam setiap proses produksi pengalengan ikan mackerel.

### **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 7 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**

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.