

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan segar merupakan salah satu komoditi yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*). Kerusakan ini dapat disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Kandungan air hasil perikanan pada umumnya tinggi mencapai 56,79% sehingga sangat memungkinkan terjadinya reaksi-reaksi biokimiawi oleh enzim yang berlangsung pada tubuh ikan segar. Sementara itu, kerusakan secara mikrobiologis disebabkan karena aktivitas mikroorganisme terutama bakteri. 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, 1992).

Bahan baku merupakan salah satu faktor yang berperan penting untuk menciptakan produk yang akan dipasarkan. Penyimpanan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan baku. Namun dalam hal ini dibutuhkan penanganan yang lebih intensif serta ditunjang dengan peralatan yang serba otomatis.

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), Selengseng, dan Tuna, dan dikemas dalam berbagai jenis produk antara lain MAYA, BOTAN dan VEGA. Produk tersebut di pasarkan diluar negeri dan didalam negeri dengan semakin berkembangnya usaha pengalengan ikan di PT. MAYA MUNCAR, maka banyak distributor luar negeri melakukan kerjasama dalam bidang olahan ikan dalam kemasan, dengan memesan olahan produk dengan label milik distributor tersebut.

Ciri-ciri ikan lemuru adalah bertubuh ramping dari pada ikan Mata belo. Dibelakang sirip perut ada 14–15 sisik–sisik tebal, sebelah atas dari gurat sisik ada sebaris titik–titik kehitaman yang membujur (Tatang, 1981).



Gambar 1.1 Ikan Lemuru

Mutu bahan baku ikan untuk dijadikan produk sarden tergantung pada kesegaran bahan mentah, peralatan, dan kecakapan serta pengetahuan pelaksana-pelaksana teknis pabrik dan lingkungannya. Bahan baku ini menjadi persyaratan mutlak bagi industri pangan sebab bahan baku berpengaruh langsung terhadap mutu pangan dan daya awet produk serta citra perusahaan.

Kualitas mempunyai dampak langsung pada kinerja produk atau jasa; oleh karena itu, kualitas berhubungan erat dengan nilai dan kepuasan pelanggan. Dalam arti sempit kualitas dapat didefinisikan sebagai “bebas dari kerusakan”. (Kotler dan Armstrong, 2008)

Dalam laporan ini diuraikan mengenai proses pengolahan bahan baku secara umum merupakan pengawasan mutu bahan baku yang dilakukan sebelum dilakukan proses pengalengan ikan di PT. Maya Muncar. Proses penanganan bahan baku yang diterapkan meliputi karyawan, mesin dan peralatan serta pedoman yang telah dibuat untuk mendapatkan bahan yang diinginkan pabrik.

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 kegiatan ini dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR yang berada di jln. Dukuh sampangan No. 22 desa Kedungrejo kec. Muncar, kab. Banyuwangi. Dalam kegiatan magang kerja industri ini mahasiswa dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan ketrampilan khusus dari perusahaan serta mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja.

Hal ini terwujud dengan diadakan pembekalan magang 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 dan praktikum yang berada diperusahaan. 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 penanganan hasil proses produksi.

1.2 Tujuan

Tujuan umum kegiatan magang mahasiswa ini antara lain :

1. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dan penerapan di dunia kerja serta faktor-faktor yang mempengaruhinya sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa dalam terjun ke masyarakat setelah lulus.
2. Mahasiswa memperoleh pengalaman dan sikap yang berharga dengan mengenali kegiatan-kegiatan di lapangan kerja yang ada di bidang ilmu dan teknologi industri pangan secara luas.
3. Mahasiswa memperoleh ketrampilan kerja dan pengalaman kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat menjumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang ada dalam kegiatan di bidang ilmu dan teknologi industri pangan.

Tujuan khusus kegiatan magang mahasiswa ini antara lain :

1. Memahami cara penanganan bahan baku ikan lemuru yang akan digunakan dalam proses produksi.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Magang Kerja Industri (MKI) ini dilaksanakan mulai tanggal 7 Maret 2014 sampai dengan 24 Mei 2014. Kegiatan ini dilaksanakan di PT Maya Muncar, Jalan Sampangan No. 22 Desa Kedungrejo RT. 1 RW. XII Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi.