

BAB 1. 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 darat 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 memiliki kekurangan yakni mudah membusuk. Sehingga diperlukan suatu pengolahan yang mampu mempertahankan daya tahan pada produk perikanan, yaitu pengolahan pengalengan ikan. Menurut Afrianto dan Liviawaty (1989), ikan kaleng merupakan salah satu produk hasil pengawetan dan pengolahan yang telah disterilkan dan dikemas dalam kaleng secara hermetis. Pengemasan secara hermetis dapat diartikan bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, kerusakan oksidasi, maupun perubahan cita rasa (Adawyah, 2008).

Industri dibidang pengolahan pangan khususnya pengalengan ikan berprospek cerah karena pangan merupakan kebutuhan pokok manusia. PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia merupakan industri pengolahan pangan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan, khususnya pengalengan ikan, yaitu pengalengan ikan lemuru. PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia melakukan produksi sarden ikan lemuru dengan merk ABC atas permintaan dari PT. Heinz ABC Indonesia, perusahaan meminta dalam proses produksinya harus benar-benar diperhatikan agar mutu dan kualitas sardin dapat terjamin. Penerimaan bahan baku harus mendapatkan perhatian yang besar dari pihak manajemen perusahaan, kerana penerimaan bahan baku yang baik menjadi salah satu faktor yang menentukan mutu produk. Penerimaan bahan baku yang baik dapat mendukung

proses produksi agar dapat berjalan dengan lancar. Seluruh produksi dari PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia atas permintaan PT. Heinz ABC Indonesia didistribusikan hanya di Indonesia.

1.1 Tujuan Umum Dan Khusus

1.1.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Pratek Kerja Lapang adalah mengetahui proses pengalengan ikan sarden lemuru di PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia.

1.1.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang adalah mengetahui dan mempelajari proses penerimaan bahan baku pada proses pengalengan ikan lemuru di PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia.

1.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini di laksanakan mulai tanggal 3 Maret 2014 s/d 19 April 2014. Kegiatan ini dilaksanakan di PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia, Jalan Pelabuhan No.1 Dusun Sampangan Desa Kedung Rejo kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, JawaTimur

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia menggunakan metode antara lain :

a. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan dan manager perusahaan “PT. Blambangan *FoodPackers* Indonesia” yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

b. Observasi

Metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang.

c. Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

d. Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.