

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan adalah salah satu produk pangan hewani perairan yang paling banyak dimanfaatkan oleh manusia karena harganya yang terjangkau dan bernutrisi lengkap. Ikan memiliki kandungan protein dan kadar air yang tinggi yaitu berturut-turut 15-25% dan 80% (Modibbo *et al.*, 2014). Ikan lemuru (*Sardinella sp.*) merupakan produksi ikan paling menonjol dari Selat Bali dibandingkan dengan di Selat Madura dan Selat Sunda. Selat Bali memiliki potensi ikan lemuru lebih besar dibanding wilayah perairan lainnya karena di Selat Bali terjadi proses kenaikan air pada musim timur sehingga perairan ini menjadi kaya. Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2012 jumlah hasil perikanan laut yang ditangkap di Indonesia per tahun semakin meningkat dari tahun 2004 yaitu sebesar 4,408 juta ton meningkat menjadi 5,435 juta ton pada tahun 2012. Salah satu hasil perikanan Indonesia dengan potensi ekonomi yang tinggi adalah ikan sarden akan bahan makanan yang dibutuhkan oleh ikan lemuru (Kusmiati, 2007). Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, bahan pangan berupa ikan memiliki kelebihan yaitu mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna, selain itu harganya jauh lebih murah dibandingkan sumber protein lainnya (Ndahawali, *et al.*, 2016). Ikan merupakan komoditi yang besar di dunia. Menurut data dari Statistik KKP produksi ikan di Indonesia mencapai 7,65 juta ton pada tahun 2020 (KKP, 2020). Kontribusi hasil tangkapan ikan lemuru dalam kurun waktu 30 tahun (1977-2007) rata-rata sekitar 85%, dan nilai produksi 70% dari total hasil tangkapan di Selat Bali (Setyohadi, 2009). Ikan lemuru dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar, asin, maupun dikalengkan.

Produk ikan sarden dalam kaleng saat ini mengalami peningkatan permintaan terkait dengan gaya hidup serba cepat dan produktif yang membutuhkan makanan yang relatif cepat, mudah disiapkan, mudah disimpan dan tahan lama. Daya tahan produk ikan sarden sendiri didapat dari proses sterilisasi yang menyebabkan mikroba dalam daging ikan tidak dapat hidup dan berkembang biak. Saat ini ikan sarden mengalami peningkatan peminat. Ikan sarden harus dilakukan pengolahan dengan benar dan sesuai Personal Hygiene sehingga ikan sarden tetap segar saat berada di tangan konsumen dan tidak terkena kontaminasi apapun dari pekerja saat pengolahannya. Maka diperlukan juga *standarisasi pengisian (filling)* untuk semua pekerja agar ikan sarden memiliki kualitas yang sangat bagus.

Berbagai cara pengawetan ikan telah banyak dilakukan, termasuk dengan mengalengkan ikan. Pengalengan makanan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Ikan sarden kaleng adalah salah satu produk makanan yang banyak digemari masyarakat karena mudah didapatkan dan cepat disajikan terlebih ikan memiliki banyak protein. Dengan adanya produk ikan kaleng kebutuhan akan konsumsi ikan dapat terpenuhi setiap saat. disebabkan karena melalui proses pengalengan, ikan menjadi lebih awet dan diolah dengan medium yang beraneka media sehingga memenuhi selera konsumen.

Pengisian (*filling*) dapat dilakukan dengan dua cara yaitu secara manual dan mesin. Pengisian manual digunakan untuk bahan yang rapuh sedangkan pengisian dengan mesin digunakan untuk bahan cair atau semi-solid (Featherstone, 2015). Pengisian ikan kedalam kaleng di PT. Sarana Tani Pratama dilakukan oleh pekerja sehingga tergolong sebagai pengisian manual. Berdasarkan proses pengalengan yang telah disebutkan pada Pengisian ikan (*filling*) merupakan salah satu proses produksi yang harus diperhatikan. Maka dari itu, perlu dilakukan PKL (Praktik Kerja Lapangan) seperti judul saya yang berjudul *Sandarisasi pengisian (filling)* dalam proses

produksi pengalengan ikan sarden dengan faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaannya, serta mengetahui permasalahan yang timbul dalam pengembangan usaha selama melakukan pembuatan ikan sarden dalam kaleng.

PT. Sarana Tani Pratama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan lemuru. Produk-produk lemuru yang diproduksi oleh PT. Sarana Tani Pratama diantaranya sarden merek *Lido*, sarden *Bantan*, sarden *Yamato*, sarden *Maroc*, sarden *Slera*, sarden *Janus* dan sarden *Nicola*. Bahan baku utama yang digunakan pada PT. Sarana Tani Pratama adalah ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). PT. Sarana Tani Pratama adalah anak perusahaan dari PT. Sumber Yalagamudra yang bergerak dalam bidang perikanan sejak tahun 2009. Selain memproduksi ikan sarden kaleng, PT. Sarana Tani Pratama juga memproduksi tepung ikan dan minyak ikan dari hasil pengolahan limbah pengalengan ikan sarden. Berbekal dengan pengalaman dari PT. Sumber Yalagamudra yang telah memproduksi ikan sarden kaleng sejak tahun 1970, PT. Sarana Tani Pratama telah menjadi perusahaan yang menghasilkan ikan sarden kaleng berkualitas dan diminati.

## 12 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan secara umum yaitu:

- a. Melatih mahasiswa agar lebih memahami terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang didapatkan di perkuliahan.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat di bangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapangan secara khusus yaitu :

- a. Tujuan bagi Mahasiswa.
  - 1) Dapat mengetahui Standarisasi Pengisian (*filling*) ikan dalam kaleng pekerja di PT. Sarana Tani Pratama.
- b. Dapat mempelajari proses produksi pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di PT. Sarana Tani Pratama.
- c. Tujuan bagi Politeknik Negeri Jember
  - 1) Dapat meningkatkan kerjasama dengan PT. Sarana Tani Pratama perihal pengolahan produk perikanan.
  - 2) Dapat memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing-masing bidang.
  - 3) Dapat memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- d. Tujuan bagi PT. Sarana Tani Pratama
  - 1) Dapat menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi mahasiswa.
  - 2) Dapat memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk perikanan.

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah:

- a. Manfaat bagi Mahasiswa.
  - 1) Mahasiswa dapat mengetahui Standarisasi Pengisian (*filling*) ikan dalam kaleng pekerja di PT. Sarana Tani Pratama.
  - 2) Mahasiswa mempelajari proses produksi pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di PT. Sarana Tani Pratama.
- b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember.
  - 1) Politeknik Negeri Jember meningkatkan kerjasama dengan PT. Sarana Tani Pratama perihal pengolahan produk perikanan.
  - 2) Politeknik Negeri Jember memperoleh lulusan yang handal dan berkompoten di masing-masing bidang.
  - 3) Politeknik Negeri Jember memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- c. Manfaat bagi PT.Sarana Tani Pratama di Bali.
  - 1) PT. Sarana Tani Pratama menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi mahasiswa.
  - 2) PT. Sarana Tani Pratama memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk perikanan.

### 13 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Sarana Tani Pratama yang berlokasi di Jalan KUD Mina Karya, Ds.Kelapa Balian, Desa Pengambangan, Kecamatan Negara, Bali.Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 15 September 2021 sampai 31 Desember 2021.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktik Kerja

Lapang Kegiatan Mingguan :

NO	KEGIATAN	MINGGU																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1.	Pengenalan Lokasi																	

2.	Membuat Rencana Kerja																
3.	Tata laksana Produksi																
4.	Mencatat Kegiatan Sehari-hari																
5.	Diskusi dengan Pembimbing																
6.	Presentasi Hasil																
7.	Penyusunan Laporan																

Kegiatan Harian :

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin – Sabtu	08.00 – 17.00 WITA	12.00 – 13.00 WITA

Sumber : PT. Sarana Tani Pratama (2021).

#### 14 Metode Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapang ini menggunakan metode deskriptif, yaitu metode yang menggambarkan suatu kejadian pada objek tertentu yang diteliti secara tepat. Metode penelitian deskriptif merupakan metode yang meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta serta hubungan antar fenomena yang diselidiki (Nazir, 2011).

Metode Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang di PT.Sarana Tani Pratama adalah sebagai berikut:

1. Melakukan orientasi yaitu berkenalan dengan para staf perusahaan sebagai pihak yang akan membantu dan membimbing pelaksanaan kegiatan PKL, dan mengenali kondisi setempat di lingkungan pabrik.
2. Pengamatan dan wawancara secara langsung dengan melakukantanya jawab dengan narasumber terkait topik yang ada dan berdasarkan petunjuk dari pembimbing di lapangan.
3. Observasi lapangan yang dilakukan dengan mengamati aktivitas proses pengalengan ikan sarden dan sanitasi secara langsung.
4. Pencatatan dan studi literatur yang dilakukan dengan mengumpulkan dan mengolah data melalui tulisan-tulisan yang bersumber dari dalam maupun luar pabrik.

