

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan segar merupakan salah satu komoditi yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*) yang disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Selain itu, kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan menyebabkan ikan mudah rusak apabila tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan (Wulandari dkk, 2009). Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet pada produk ikan dengan melakukan diversifikasi produk seperti pengalengan ikan (Winarno, 1980 *dalam* Wulandari dkk, 2009).

Moejanto *et al* (1978) *dalam* Widodo (2001), mengatakan bahwa banyak hal yang harus diperhatikan untuk menjaga mutu ikan kaleng. Mutu ikan kaleng tergantung pada kesegaran bahan mentah, cara pengalengan, peralatan, dan kecakapan serta pengetahuan pelaksana-pelaksana teknis, sanitasi dan *higiene* pabrik dan lingkungannya. Hal ini perlu dilakukan pengawasan proses produksi dikarenakan termasuk dalam faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan tuntutan pasar (Liufeto dkk, 2016).

Pengawasan mutu pada pengalengan ikan dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang diinginkan dan memiliki mutu yang baik. Hal tersebut meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, proses produksi hingga

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

produk akhir. Salah satunya yaitu mutu mikrobiologis untuk mengetahui jumlah mikroba pada pengalengan ikan. Suatu produk dikatakan memiliki mutu yang baik apabila produk tersebut telah memiliki kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan (Arsani dkk, 2016).

Salah satu usaha yang bergerak dalam bidang industri pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) yakni CV. Pasific Harvest, yang bertempat di Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Instansi ini termasuk salah satu pengeksport produk ikan lemuru dalam kaleng yang berada di Indonesia. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) sangat penting dilakukan karena mahasiswa dapat mengetahui secara langsung tentang proses produksi dan penerapan pengawasan mutu produk sehingga dapat mengetahui permasalahan yang terjadi dalam pengawasan mutu di CV. Pasific Harvest.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mengetahui penerapan pengawasan mutu proses produksi ikan lemuru dalam kaleng di CV. Pasific Harvest.
- b. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam penerapan pengawasan mutu proses produksi ikan lemuru dalam kaleng di CV. Pasific Harvest.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung penerapan pengawasan proses produksi ikan lemuru dalam kaleng.

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- b. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami kendala yang dihadapi dalam penerapan proses pengawasan mutu proses produksi ikan lemuru dalam kaleng.
- c. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penerapan pengawasan mutu produk hasil perikanan di CV. Pasific Harvest.
- d. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan memecahkan masalah di lapangan serta menjadi bekal setelah menyelesaikan pendidikan di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.