

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perairan Banyuwangi memiliki potensi perikanan yang amat besar untuk dioptimalkan. Menurut Komisi Nasional Pengkajian Stok Sumber Daya Ikan Laut (KNPSSDIL), perairan Banyuwangi termasuk di dalam sebagian wilayah pengelola perikanan (WPP) Samudera Hindia yang meliputi perairan Selatan Jawa dan Selat Bali. Perairan Selatan Jawa dan Selat Bali memiliki potensi lestari sumber daya ikan sebesar 743,83 ribu ton per tahun (Lubis dkk., 2013).

Salah satu hasil tangkapan potensial di perairan Selat Bali adalah ikan lemuru (Setyohadi, 2009). Sumberdaya perikanan lemuru merupakan komoditas perikanan yang dominan di perairan selat Bali, yang secara ekonomis bernilai tinggi dan paling banyak ditangkap oleh nelayan di kawasan tersebut (Ridha *et al.*, 2013). Sebagian besar hasil tangkapan ikan lemuru kemudian diolah menjadi beberapa produk perikanan. Tujuan dari proses pengolahan ikan, yaitu untuk menghindarkan ikan dari proses pembusukan dan kerusakan, sehingga memperpanjang umur simpan dari produk olahan ikan. Pengolahan ikan menjadi produk ikan dalam kaleng merupakan salah satu cara pengawetan ikan yang modern, dimana ikan akan dikemas dalam kondisi kedap udara (hermetis) di dalam wadah berupa kaleng, aluminium, ataupun gelas. Kondisi pengalengan yang kedap udara ini tidak memungkinkan adanya udara maupun air yang masuk ke dalam wadah, sehingga produk dapat terhindar dari kerusakan oksidasi dan juga perubahan cita rasa (Adawyah, 2008).

Pengemasan merupakan kegiatan merancang dan membuat wadah atau bungkus sebagai suatu produk (Kotler, 2003). Sedangkan menurut Swastha (1999) mengatakan bahwa kemasan (packaging) merupakan kegiatan-kegiatan yang bersifat umum dan perencanaan barang yang melibatkan penentuan bentuk atau desain pembuatan bungkus atau kemasan suatu barang. Jadi dapat dikatakan bahwa pengemasan adalah suatu kegiatan merancang dan memproduksi bungkus suatu produk yang meliputi desain bungkus dan pembuatan bungkus produk tersebut. Sedangkan kemasan sendiri merupakan salah satu strategi produk yang dipakai oleh perusahaan untuk menampakkan produk agar lebih menarik baik dari segi bentuk, warna, sehingga produk dapat terjaga kualitasnya (Susetyarsi, 2012).

CV. Pasific Harvest merupakan instansi yang menaungi proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) yang bertempat di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. CV. Pasific Harvest termasuk salah satu pengeksport produk ikan lemuru dalam kaleng di Indonesia. Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui proses pengalengan ikan lemuru dalam kaleng di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui dan mempelajari proses pengemasan ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi – Jawa Timur
2. Mengetahui kendala yang dihadapi selama proses pengemasan ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi – Jawa Timur

2.3. Manfaat

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini diharapkan mahasiswa :

1. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses pengemasan ikan lemuru dalam skala industri
2. Mahasiswa dapat membandingkan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) saat perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) yang terdapat di lapangan.