

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut data statistika di sekretariat unit pengelolaan pelabuhan perikanan pantai (UP4), Muncar merupakan penghasil ikan terbesar di Jawa Timur, dengan produksi ikan tahun 2012 sebesar 10.813,422 ton. Tingginya potensi perikanan di Kecamatan Muncar akan direncanakan menjadi kawasan minapolitan.

Melimpahnya sumber daya alam ikan, memicu berdirinya industri perikanan, mulai dari produksi pengasinan ikan, tepung ikan, pakan udang, sampai produksi pengalengan ikan yang biasa disebut dengan sarden sampai pemanfaat limbah pabrik yang menjadi minyak ikan. Kegiatan – kegiatan inilah yang menjadi tonggak perekonomian masyarakat kecamatan muncar Banyuwangi, Banyaknya tangkapan ikan khususnya ikan lemuru atau sarden membuat industri berskala nasional membangun pabrik pengalengan ikan lemuru (Mayasari dan Dwi, 2013).

Teknik pengawetan pangan yang dapat diterapkan dan banyak digunakan adalah pengawetan dengan suhu tinggi, contohnya adalah pengalengan ikan lemuru. Pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan, terutama ikan dan hasil perikanan lainnya, dari pembusukan. Dalam pengalengan ini daya awet ikan yang diawetkan jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan cara lain. Namun dalam hal ini dibutuhkan penanganan yang lebih intensif serta ditunjang dengan peralatan yang serba otomatis. Sebab dalam proses pengalengan, ikan atau hasil perikanan lain dimasukkan dalam suatu wadah yang ditutup rapat agar udara maupun mikroorganisme perusak yang datang dari luar tidak dapat masuk. Selanjutnya wadah dipanasi pada suhu tertentu dalam jangka waktu tertentu

pula untuk mematikan mikroorganisme yang ikut terbawa pada produk yang dikalengkan (Murniyati dan Sunarman, 2004).

Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengalengan ikan lemuru yaitu PT. Blambangan Foodpackers Indonesia. Perusahaan tersebut telah lama beroperasi dalam menghasilkan ikan lemuru kaleng yang dipasarkan hampir ke seluruh Indonesia. Dengan adanya praktek kerja lapang ini dapat diketahui cara atau teknik pengalengan ikan yang dilakukan perusahaan tersebut serta memahami pengolahan ikan dengan baik dan benar sehingga dapat dihasilkannya produk yang berkualitas dan layak dikonsumsi masyarakat.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui, mempelajari dan memahami proses pengalengan ikan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) bagi mahasiswa adalah Menambah wawasan dan pengetahuan tentang teknik pengalengan ikan, serta meningkatkan kompetensi baik keterampilan, wawasan, sikap, maupun etos kerja sehingga dapat diterapkan setelah mahasiswa menyelesaikan studi.

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) bagi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia adalah bentuk kerjasama dengan pihak Universitas untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi mahasiswa, dan memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi pengalengan ikan.