

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan segar merupakan salah satu komoditi yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*). Kerusakan ini dapat disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Kandungan air hasil perikanan pada umumnya tinggi mencapai 56,79% sehingga sangat memungkinkan terjadinya reaksi-reaksi biokimiawi oleh enzim yang berlangsung pada tubuh ikan segar. Sementara itu, kerusakan secara mikrobiologis disebabkan karena aktivitas mikroorganisme terutama bakteri. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan menyebabkan ikan mudah rusak bila tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan (Wulandari *et al*, 2009).

Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan adalah dengan cara diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Diversifikasi pengolahan hasil perikanan juga dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan karena dapat menarik minat masyarakat. Diversifikasi produk olahan bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan dengan cara menganekaragamkan olahan hasil perikanan (Salamah *et al*, 2008). Salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet pada produk ikan adalah dengan pengalengan ikan (Winarno, 1980 dalam Wulandari *et al*, 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 hygiene pabrik dan lingkungannya. Kesegaran bahan mentah sangat penting dalam industri perikanan. Kesegaran adalah tolak ukur untuk membedakan ikan yang jelek dan bagus kualitasnya. Berdasarkan kesegarannya, ikan dapat digolongkan menjadi empat kelas mutu, yaitu ikan dengan kesegaran baik sekali (prima), kesegaran masih baik, kesegarannya mulai mundur (sedang), dan ikan yang sudah tidak segar lagi.

Perkembangan teknologi menjadikan industri pangan semakin mengalami kemajuan. Berbagai teknologi dilakukan dalam pembuatan produk olahan diversifikasi dilakukan oleh mesin dalam skala industri. Dalam proses industri pangan perlu dilakukan pengawasan proses produksi karena termasuk dalam faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan tuntutan pasar. Pengawasan proses produksi dan pengendalian mutu produk harus dilakukan sejak awal proses produksi hingga proses distribusi. Suatu produk dikatakan memiliki mutu yang baik apabila produk tersebut telah memiliki kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan. Untuk mencapai kualitas produk sesuai standart diperlukan pengawasan (Liufeto *et al*, 2016).

Pengawasan proses produksi dilakukan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, mencegah kerusakan produk dan menjamin keamanan produk (Junais *et al*, 2010). Pengawasan proses produksi dan mutu produk juga diperlukan industri pengolahan pangan agar mempermudah melakukan penilaian keamanan produk yang dihasilkan (Liufeto *et al*, 2016).

Salah satu usaha yang bergerak dalam bidang industri pengolahan ikan yakni PT. Blambangan Foodpackers Indonesia. PT. Blambangan Foodpackers Indonesia memproduksi 3 produk utama dalam pengolahan ikan, yaitu pengalengan ikan lemuru dan tuna, pengolahan tepung ikan dan minyak ikan, pembekuan dan penyimpanan ikan.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) sangat penting dilakukan karena mahasiswa dapat mempelajari secara langsung tentang proses produksi yang ada di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia. Selain itu, mahasiswa dapat mengetahui penerapan pengawasan mutu produk sehingga dapat mengetahui permasalahan yang timbul dalam pengawasan mutu di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia ini adalah :

1. Mengetahui penerapan pengawasan proses produksi Ikan Lemuru dalam kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur.
2. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam penerapan proses pengawasan proses produksi Ikan Lemuru dalam kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur.

1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia ini adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung penerapan pengawasan proses produksi Ikan Lemuru dalam kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami kendala yang dihadapi dalam penerapan proses pengawasan proses produksi Ikan Lemuru dalam kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur.
3. Melatih keterampilan *soft skill* guna persiapan sebelum memasuki dunia kerja.
4. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penerapan pengawasan mutu produk hasil perikanan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur.