

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Produk pangan hewani adalah makanan yang berasal dari produk perikanan maupun peternakan meliputi daging, telur, susu, makanan kaleng, dan tepung ikan. Pangan hewani memiliki peran penting dalam tubuh karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Protein adalah salah satu zat gizi penting yang berfungsi dalam regulasi tubuh, seperti pembentukan biomolekul, transportasi oksigen, proteksi imun, koordinasi gerak, penunjang mekanis katalisis enzimatis, membangkitkan dan menghantarkan impuls saraf, serta pengendali pertumbuhan dan diferensiasi.

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) serta memiliki pH akhir yang mendekati netral, yaitu sekitar 6,4-6,6. Kondisi ini menyebabkan daging ikan mengalami penurunan mutu dengan cepat karena merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk seperti *Pseudomonas*, *Alcaligenes*, *Vibrio*, *Serratia*, dan *Micrococcus*, sehingga daging ikan tidak dapat dimanfaatkan. Oleh karena itu, dibutuhkan metode pengolahan yang dapat mencegah terjadinya penurunan mutu daging ikan.

Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari kerusakan dan pembusukan. Dengan adanya proses pengolahan, aktivitas bakteri pembusuk dapat dihambat atau dihentikan. Salah satu metode yang sering digunakan adalah pengalengan. Pengalengan adalah sebuah cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis

(kedap udara, air, mikroba, dan zat toksin lain) dalam suatu wadah yang kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh mikroba patogen dan pembusuk.

PT. Sarana Tani Pratama adalah anak perusahaan dari PT. Sumber Yalasmudra yang bergerak dalam bidang perikanan sejak tahun 2009. Perusahaan ini memproduksi ikan sarden kaleng dengan merk Bantan, Yamato, maupun untuk merk perusahaan lain (*outsourcing*). 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 Yalasmudra yang telah memproduksi ikan sarden kaleng sejak tahun 1970, PT. Sarana Tani Pratama telah menjadi perusahaan yang menghasilkan ikan sarden kaleng berkualitas dan diminati oleh masyarakat luas.

PT. Sarana Tani Pratama dipilih sebagai tempat PKIPP karena keinginan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman mengenai proses pengalengan ikan sarden. Harapan yang ingin didapatkan dari kegiatan PKIPP adalah mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah dan memahami proses pengalengan ikan sarden yang berkualitas tinggi.

1.2. Tujuan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sarana Tani Pratama memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan maupun praktikum dengan kondisi nyata dalam pabrik.
2. Memperoleh pengetahuan mengenai teknik pengolahan ikan sarden untuk dijadikan produk kaleng mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengalengan hingga produk jadi, manajemen perusahaan, pengawasan mutu, distribusi, sanitasi, dan pengolahan limbah.

3. Mengetahui permasalahan yang timbul selama proses pengalengan ikan sarden maupun kegiatan manajemen perusahaan di PT. Sarana Tani Pratama.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) 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 PKIPP, dan mengenali kondisi setempat di lingkungan pabrik.
2. Pengamatan dan wawancara secara langsung dengan melakukan tanya 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.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan mulai tanggal 27 Desember 2018 sampai dengan 15 Januari 2019. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah PT. Sarana Tani Pratama yang berlokasi di Jalan KUD Mina Karya, Ds. Kelapa Balian, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Bali.