

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu komoditas hasil laut yang dapat dimanfaatkan oleh industri pangan untuk dijadikan produk olahan pangan. Hal tersebut didukung oleh perairan Indonesia sekitar 5,8 juta km² yang terdiri dari laut pesisir, laut lepas, teluk, dan selat yang menjadikan potensi perikanan di Indonesia tinggi (Kantun, 2018). Hasil perikanan dari laut dan perairan umum atau tawar diperkirakan mencapai 65 juta ton/tahun (Kordi, 2008). Salah satu hasil komoditas yang paling banyak dimanfaatkan untuk pengolahan adalah ikan tuna. Tuna merupakan ikan yang tergolong dalam tipe migrasi jarak jauh (*long distance migratory*), memiliki sifat kosmopolitan yang mampu hidup di perairan beriklim tropis, subtropis, dan sedang (*temperate*) (Kantun, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik Perikanan Tangkap Indonesia (2015) dalam Kantun (2018) produksi tuna, tongkol dan cakalang sebesar 1.326.472,6 ton (21,97%) dengan rincian 5,20% tuna, 8,54% tongkol dan 8,23% cakalang.

Ikan tuna memiliki kandungan gizi yang tinggi akan protein, yaitu sekitar 22,6-26,2 g/100 g daging tetapi rendah lemak (sekitar 0,2-2,7 g/100 g daging). Selain itu, terdapat zat gizi seperti mineral (kalsium, fosfor, besi, sodium), vitamin A (retinol), dan vitamin B (thiamin, riboflavin, dan niasin) (Bustami, 2012). Kandungan gizi pada ikan tuna yang tinggi menjadikannya mudah rusak (*perishable food*). Kerusakan yang dapat terjadi adalah kebusukan akibat aktivitas mikroorganisme yang berdampak negatif bagi konsumen, seperti memicu penyakit. Salah satu cara yang dapat memperpanjang umur simpan ikan tuna adalah dengan metode pengawetan berupa pengalengan. Prinsip hermetis kemudian dilakukan sterilisasi pada

suhu sekitar 115-120°C selama total waktu proses 75-120 menit untuk membunuh mikroba patogen (penyebab penyakit) dan pembusuk (Abriana, 2017).

PT Banyuwangi *Cannery* Indonesia yang berlokasi di Jalan Raya Situbondo KM 12,5 Ketapang, Kalipuro, Banyuwangi, Jawa Timur adalah salah satu industri pengolahan pangan dalam bidang pengalengan ikan, terutama ikan tuna (*baby tuna*, *yellowfin*, cakalang). Melalui Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini, diharapkan mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan yang telah didapatkan pada pengolahan pangan di PT BCI.

1.1. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP)

Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini terdiri atas dua macam, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami praktik secara langsung dalam industri pengolahan pangan dan permasalahan serta cara penyelesaiannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses pengalengan meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, hingga produk siap didistribusikan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari tata kelola lingkungan kerja industri yang akan dihadapi kelak dalam rangka menjalankan usaha.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dilakukan dengan metode:

1. pengumpulan data primer berupa informasi dan gambar dengan cara wawancara secara langsung dan observasi lapangan, dan
2. pengumpulan data sekunder melalui literatur yang berasal dari buku, jurnal, dan *e-book*.

1.4. Waktu dan Tempat

PKIPP ini dilaksanakan tanggal 6-31 Januari 2020. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah PT Banyuwangi *Cannery* Indonesia (BCI) yang berlokasi di Jalan Raya Situbondo KM 12,5 Ketapang, Kalipuro, Banyuwangi, Jawa Timur. Rincian mengenai pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1. Waktu Pelaksanaan Kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT BCI.

No.	Hari, tanggal	Waktu Pelaksanaan	Kegiatan
1.	Senin, 6 Januari 2020	07.00-13.02	- Pengenalan - Penjelasan singkat mengenai PT BCI dan produk yang dihasilkan
2.	Selasa, 7 Januari 2020	-	Libur (belum ada ikan yang datang sehingga belum ada proses produksi)
3.	Rabu, 8 Januari 2020	07.00-15.05	- Pembelajaran. mengenai HACCP, GMP, SOP dan SSOP yang diterapkan pada PT. BCI - Penjelasan secara detil mengenai CCP dari proses pengalengan ikan tuna - Belajar mengenai prosedur analisa histamin pada produk akhir tuna kaleng menggunakan instrumen <i>Biofish</i>
4.	Jumat, 10 Januari 2020	07.00-15.12	- Pembelajaran proses produksi dari persiapan daging hingga pengemasan

Tabel 1.1. (lanjutan)

			<ul style="list-style-type: none"> - Membantu persiapan sampel untuk dibawa ke Dubai: <ul style="list-style-type: none"> • Belajar memisahkan daging coklat • Belajar membuat produk <i>flakes</i> • Belajar mengisi dan menata tuna dalam kaleng
5.	Sabtu, 11 Januari 2020	07.00-15.06	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu persiapan sampel untuk dibawa ke Dubai: <ul style="list-style-type: none"> • Pembersihan kaleng • Pengisian media (<i>brine</i> dan <i>SFO</i>) - Mengamati segel (<i>seaming</i>) kaleng - Belajar mengisi ikan pada kaleng ukuran (603 x 408) secara manual
6.	Senin, 13 Januari 2020	07.00-15.09	<ul style="list-style-type: none"> - Pengkelasan mutu produk tuna kaleng pada bagian Kendali Mutu - Mengamati spesifikasi mesin dan peralatan - Mengamati sanitasi mesin dan peralatan - Mengamati proses pengelapan dan pelabelan tuna kaleng
7.	Selasa, 14 Januari 2020	07.00-15.16	<ul style="list-style-type: none"> - Belajar mengenai prosedur penerimaan bahan baku dari kepala produksi - Mengamati pengisian (<i>stuffing</i>) produk ke dalam kontainer untuk dikirim - Mengamati arus kerja (<i>work flow</i>) dan pelabelan di gudang - Belajar tentang ketentuan cacat kaleng yang di tolak
8.	Rabu, 15 Januari 2020	07.00-15.13	<ul style="list-style-type: none"> - Pengkelasan mutu kaleng pada bagian Kendali Mutu - Dokumentasi seluruh mesin dan peralatan di ruang produksi - Persiapan sampel untuk dibawa ke Dubai mengelap (<i>wiping</i>) dan pelabelan - Belajar teknik pemotongan (<i>teardown</i>) kaleng untuk analisis kualitas kaleng - Belajar mengenai pengolahan dan pengujian limbah cair
9.	Kamis, 16	07.00-	<ul style="list-style-type: none"> - Mendokumentasi mesin dan peralatan - Melakukan pemeriksaan berat kaleng

Tabel 1.1. (lanjutan)

	Januari 2020	15.03	<p>setelah dari pemotongan sesuai ukuran kaleng (<i>packshapper</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan tindakan koreksi terhadap kaleng yang memiliki berat tidak sesuai dengan standar
10.	Jumat, 17 Januari 2020	07.00-15.22	<ul style="list-style-type: none"> - Belajar menguji histamin pada bahan baku setengah jadi - Menggunakan <i>biofish</i> - Melakukan <i>trimming</i> pada sampel ikan yang akan dibawa ke Dubai - Menyusun kaleng dalam nampan - Melakukan pengisian produk <i>flakes</i> ke dalam kaleng
11.	Sabtu, 18 Januari 2020	07.00-15.10	<ul style="list-style-type: none"> - Kunjungan ke perusahaan CV Pasific Harvest
12.	Senin, 20 Januari 2020	07.00-15.12	<ul style="list-style-type: none"> - Mewawancarai Kepala HRD mengenai ketenagakerjaan - Mengamati prosedur pengkelasan mutu
13.	Selasa, 21 Januari 2020	07.00-15.05	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan pengkelasan mutu terhadap kaleng 307x105 - Melakukan pengisian produk <i>full flake</i> dalam SFO - Membantu menyusun kaleng
14.	Rabu, 22 Januari 2020	07.00-15.16	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan pengkelasan mutu terhadap kaleng 307x105 - Melakukan pengisian produk <i>full flake</i> dalam SFO - Mengamati prosedur pengujian bahan baku ikan sebelum diterima (pengujian histamin dan organoleptik)
15.	Kamis, 23 Januari 2020	07.00-15.07	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan pengkelasan mutu terhadap kaleng 306x105 - Melakukan pengisian produk <i>full flake</i> dalam SFO - Membantu menyusun kaleng - Melakukan pengujian histamin dan cacat rumah lebah (<i>honey comb</i>) pada daging ikan untuk menentukan penerimaan

Tabel 1.1. (lanjutan)

			bahan baku
16.	Jumat, 24 Januari 2020	07.00- 15.00	- Melakukan pengkelasan mutu produk <i>full flake</i> dalam SFO - Belajar mengenai suku cadang, perbaikan, dan perawatan mesin
17.	Senin, 27 Januari 2020	07.00- 15.00	- Melakukan pengkelasan mutu terhadap produk Elabo <i>full flake</i> - Mengerjakan tugas khusus - Menguji histamin dan cacat rumah lebah (<i>honey comb</i>) pada bahan baku ikan beku - Melakukan pemotongan ikan
18.	Selasa, 28 Januari 2020	07.00- 15.06	- Pengkelasan mutu produk ikan kaleng - Penyiangan ikan - Pembersihan ikan - Mengamati cara kerja mesin pendeteksi logam
19.	Rabu, 29 Januari 2020	07.00- 15.01	- Melakukan pengkelasan mutu pada produk Elabo <i>full flake</i> dan Habbath Al-Barakkah - Evaluasi hasil magang
20.	Kamis, 30 Januari 2020	07.00- 15.11	- Pengkelasan mutu - Pemisahan bagian yang tidak diperlukan (<i>Trimming</i>) - Mengamati pembuatan produk <i>flakes</i>
21.	Jumat, 31 Januari 2020	07.00- 15.35	- Mengunjungi penyimpanan dingin (<i>cold storage</i>) di dermaga - Mengambil sampel bahan baku ikan yang di tolak - Pengelapan kaleng sampel
Total Waktu (jam)		150	