

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan hewani yang diperoleh dari perairan dan mengandung protein yang tinggi. Ikan yang biasa dikonsumsi masyarakat dibagi menjadi dua berdasarkan habitatnya, yaitu ikan air tawar dan ikan laut (Tiffany et al., 2020). Salah satu jenis ikan laut yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan adalah ikan pelagis yang umum dijumpai pada permukaan laut (Nurjanah et al., 2018).

Berdasarkan ukuran tubuhnya, ikan pelagis dibedakan menjadi ikan pelagis besar dan pelagis kecil (Nurilmala et al., 2018). Ikan pelagis besar sebagian besar banyak ditemukan di laut lepas, sedangkan ikan pelagis kecil banyak ditemukan di perairan pantai hingga 200 m dari permukaan laut (Nurjanah et al., 2018). Contoh ikan pelagis kecil diantaranya adalah ikan Lemuru, Layang, Tembang, Kembung, Teri, dan Selar. Contoh dari ikan pelagis besar adalah ikan Tongkol, Tuna, Cakalang, dan Tenggiri (Sartimbul et al., 2017).

Indonesia dikenal sebagai negara maritim diketahui memiliki luas perairan sebesar 6,4 juta km² meliputi 0,29 juta km² laut teritorial, 3 juta km² luas Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) Indonesia, dan 3,11 juta km² luas perairan pedalaman dan perairan kepulauan (Kementerian Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi, 2020). Wilayah perairan Indonesia berpotensi menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara penghasil ikan untuk pangan manusia. Jawa Timur menjadi salah satu provinsi yang berpotensi di bidang perikanan dengan luas perairan sebesar 208.138 km². Garis pantai Jawa Timur sepanjang 1.600 km melewati sejumlah kabupaten salah satunya Banyuwangi (Agustine et al., 2014).

Banyuwangi memiliki potensi yang besar di bidang perikanan. Pelabuhan Muncar dikenal sebagai tempat pelelangan ikan terbesar di Banyuwangi. Pada bulan Februari 2020, terdapat tangkapan ikan Lemuru sebanyak 74,474 ton (Hadi et al., 2020). Ikan Lemuru dinyatakan sebagai salah satu ikan yang paling banyak ditangkap oleh nelayan Muncar menggunakan *purse seine*. *Purse seine* merupakan

alat penangkap gerombolan pelagis yang berwujud pukat lingkaran dan digunakan saat bulan purnama (Setyohadi & Wiadnya, 2018).

PT. Munchar merupakan salah satu industri pengalengan ikan pelagis kecil di daerah Muncar, Banyuwangi. PT. Munchar yang semula adalah NV. Munchar diketahui telah berdiri sejak tahun 1959. Produk yang diproduksi memiliki nama komersial “Djitu” dan “Palapa”. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan pada PT. Munchar karena perusahaan tersebut terus mempertahankan mutu produk sejak awal berdiri hingga saat ini yang dibuktikan dengan adanya sertifikasi Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), Sertifikat Nasional Indonesia (SNI), Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), dan Sertifikat Halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Kemampuannya untuk tetap berdiri hingga saat ini perlu dipelajari lebih dalam.

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan PKIPP di PT. Munchar mencakup tujuan pelaksanaan umum dan tujuan pelaksanaan khusus.

1.2.1. Tujuan Pelaksanaan Umum

Menerapkan berbagai ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dengan kondisi nyata di perusahaan, khususnya pada proses pengalengan ikan pelagis kecil.

1.2.2. Tujuan Pelaksanaan Khusus

1. Mengetahui metode pengalengan ikan pelagis kecil mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengalengan hingga produk siap untuk didistribusikan, sanitasi, pengolahan limbah, dan manajemen perusahaan.
2. Mengetahui permasalahan yang muncul selama proses produksi ikan pelagis kecil di PT. Munchar dan solusinya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP di PT. Munchar adalah sebagai berikut.

1. Praktik kerja, yaitu terjun langsung ke area produksi untuk melakukan sortasi bahan baku, pengguntingan, pengukuran suhu medium, dan pengamatan visual kaleng.
2. Pelatihan oleh staf perusahaan mengenai HACCP, SSOP, dan GMP milik PT. Munchar.
3. Observasi lapangan, yaitu mengamati proses pengalengan ikan mulai dari penerimaan bahan baku, operasional produksi, pengemasan, dan pengujian mutu produk, serta pengelolaan sanitasi yang diterapkan di PT. Munchar.
4. Wawancara, yaitu mengumpulkan informasi yang tidak teramati selama observasi kepada staf perusahaan dan kepala produksi untuk menunjang penulisan laporan yang berkaitan dengan sejarah perusahaan, visi dan misi, struktur organisasi, kesejahteraan karyawan, penataan pabrik, spesifikasi (bahan baku, bahan pembantu, bahan pengemas, mesin dan peralatan), pengelolaan limbah, serta pemeliharaan mesin dan peralatan.
5. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil foto sebagai pelengkap data sekaligus penunjang kebenaran informasi.
6. Studi kepustakaan dilakukan dengan cara mengumpulkan data pendukung dari jurnal, buku, dan laman resmi yang dapat dipertanggungjawabkan kredibilitasnya untuk penyusunan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan mulai tanggal 7 sampai 27 Januari 2022. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah PT. Munchar. Rincian jadwal PKIPP tersaji pada Tabel 2.1. Lokasi perusahaan berada di Jalan Sampangan, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Perusahaan ini terletak di dalam kawasan industri.

Tabel 1.1. Rincian jadwal PKIPP

Hari, tanggal	Keterangan
Jumat, 7 Januari 2022	Psikotes dan belajar mandiri HACCP PT. Munchar
Sabtu, 8 Januari 2022	HACCP PT. Munchar dan <i>room tour</i> ruang produksi ikan pelagis kecil kaleng
Senin, 10 Januari 2022	HACCP, keliling pabrik, dan pengumpulan list data yang dibutuhkan ke pabrik
Selasa, 11 Januari 2022	Membahas analisa bahaya bersama kepala QC dan mengerjakan PR
Rabu, 12 Januari 2022	Mencicil makalah dan berdiskusi HACCP PT. Munchar
Kamis, 13 Januari 2022	Mencicil makalah dan mengerjakan tugas Limbah (pencemaran udara, B3, dan air) dari pabrik
Jumat, 14 Januari 2022	Mencicil makalah
Sabtu, 15 Januari 2022	Pemberian tugas untuk membuat HACCP pengalengan udang
Senin, 17 Januari 2022	Melanjutkan kerja HACCP pengalengan udang
Selasa, 18 Januari 2022	Melanjutkan kerja HACCP pengalengan udang
Rabu, 19 Januari 2022	Presentasi dan tes HACCP PT. Munchar
Kamis, 20 Januari 2022	Melanjutkan kerja HACCP pengalengan udang dan mengevaluasi produk yang diinkubasi (total brix, pH, dan organoleptik)
Jumat, 21 Januari 2022	Melanjutkan kerja HACCP pengalengan udang
Sabtu, 22 Januari 2022	Presentasi HACCP yang dibuat (pengalengan udang) dan melihat proses <i>fogging</i>

Tabel 1.1. (Lanjutan)

Hari, tanggal	Keterangan
Senin, 24 Januari 2022	Wawancara dengan karyawan pabrik untuk melengkapi data, pemberian materi pengalengan, keliling pabrik untuk persiapan produksi, dan belajar sanitasi
Selasa, 25 Januari 2022	<i>Briefing</i> tata cara produksi, bongkar muat ikan beku, dan pengecekan kadar histamin ikan yang datang
Rabu, 26 Januari 2022	Hari produksi
Kamis, 27 Januari 2022	Keliling gudang hasil produksi, pengepakan produk, dan melihat contoh produk cacat produksi