

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal dan dimanfaatkan dari pada hasil perikanan lainnya, karena ikan merupakan komoditi perairan yang paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Ikan merupakan sumber protein yang berkualitas dengan kelebihan tersedianya semua jenis asam amino esensial. Ikan dan produk olahannya merupakan bahan makanan yang mempunyai kandungan asam amino lengkap (Kusumayanti *et al.*, 2003).

Disamping kelebihan-kelebihan seperti diatas, ikan juga mempunyai kelemahan yaitu, mudah busuk. Kelemahan tersebut sangat menghambat pemasaran hasil perikanan dan tidak jarang menimbulkan kerugian besar, terutama pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan melalui proses pengolahan maupun pengawetan (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Pengolahan merupakan usaha untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Proses pengolahan yang dilakukan bertujuan untuk menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme dan enzim-enzim yang dapat menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan. Selain itu pengolahan juga bertujuan untuk mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan (Adawyah, 2007).

Salah satu ikan dengan kandungan nutrisi yang tinggi adalah ikan lemuru. Sumberdaya ikan lemuru merupakan sumberdaya perikanan paling dominan dan bernilai ekonomis di Selat Bali (Ridha *et al.*, 2013). Volume penangkapan ikan lemuru di Selat Bali bisa mencapai 55.959 ton/tahun. Dari jumlah tersebut 40% diantaranya dimanfaatkan dalam industri pengalengan ikan (Estiasih, 2010). Distribusi ikan lemuru ke industri ditentukan oleh kualitas ikan. Karena ikan

lemuru termasuk jenis ikan yang cepat sekali rusak dan mengalami pembusukan. Industri utama yang memanfaatkan ikan lemuru adalah pengalengan ikan sardine (Purwaningsih, 2015).

Ikan yang dikalengkan memiliki daya simpan yang lebih panjang dari cara pengawetan lainnya. Pengalengan bahan pangan merupakan kombinasi pengemasan *hermitis* dengan sterilisasi. Cara pengawetan ini merupakan cara yang paling umum dilakukan karena bebas dari kebusukan, serta dapat mempertahankan nilai gizi, cita rasa dan daya tarik (Sasmito, 2005). Ikan kaleng menurut Afrianto dan Liviawaty (1989) adalah suatu produk hasil pengawetan dan pengolahan yang telah disterilisasi dan dikemas dalam kaleng. Proses pengalengan ikan umumnya dilakukan oleh perusahaan besar.

Saat ini sudah banyak industri pengalengan ikan, salah satunya di wilayah Muncar Kabupaten Banyuwangi. Menurut Setiyono dan Yudo (2008) industri pengolahan ikan di Muncar telah meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dan telah memberikan lapangan kerja yang luas. Saat ini industri tersebut telah menjadi andalan dan ciri khas wilayah Banyuwangi.

1.2 Maksud dan Tujuan

Praktek Kerja Magang yang dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR tentang pengalengan ikan lemuru (*Sardinella sp.*) dimaksudkan untuk menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang pengalengan ikan. sehingga mahasiswa dapat mengetahui secara rinci tahapan proses dalam pengalengan ikan serta mengetahui keadaan umum perusahaan pengalengan ikan.

Tujuan Praktek Kerja Magang yang dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR:

1. Mempelajari pengalengan ikan lemuru yang dilakukan di PT. MAYA MUNCAR.
2. Melakukan analisa proksimat produk ikan lemuru kaleng yang diproduksi oleh PT. MAYA MUNCAR.
3. Mempelajari penerapan HACCP di PT. MAYA MUNCAR.
4. Mempelajari prosedur sanitasi dan higiene yang diterapkan di PT. MAYA MUNCAR.

1.3 Kegunaan

Kegunaan dari Praktek Kerja Magang ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan pengalaman mahasiswa khususnya dalam bidang pengalengan ikan serta membiasakan mahasiswa untuk bekerja sama dalam upaya mencapai suatu tujuan dalam satu kesatuan proses produksi.

1.4 Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Magang dilaksanakan selama 30 hari berdasarkan hari orang kerja pada 29 Juni 2015-11 Juli 2015 dan dilanjutkan pada 27 Juli 2015-15 Agustus 2015 yang dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR yang beralamatkan di Jalan Sampangan 22 Desa Kedungrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur.