

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam mengonsumsi ikan perlu pengetahuan masyarakat bahwa ikan merupakan suatu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan (*perishable food*). Hal ini disebabkan oleh beberapa hal seperti kandungan protein yang tinggi dan kondisi lingkungan yang sangat sesuai untuk pertumbuhan mikroba pembusuk. Adapun kondisi lingkungan tersebut seperti suhu, pH, oksigen, waktu simpan, dan kondisi kebersihan sarana prasarana (Pandit *et al.* 2007).

Pengalengan adalah salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan ikan. Pengawetan makanan dalam kaleng diartikan sebagai suatu cara pengolahan yang menyelamatkan bahan makanan dari proses pembusukan. Pada pengalengan makanan, bahan pangan dikemas secara hermetis dalam suatu wadah kaleng. Pengemasan secara hermetis mengandung arti bahwa pengemasannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, mikroba atau bahan asing lainnya (Vatria 2006).

PT Maya Food Industries, Pekalongan merupakan salah satu industri pangan yang bergerak dibidang pengolahan ikan. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam jenis olahan ikan dalam kaleng dan memiliki berbagai merek dagang. Produk tersebut melalui beberapa tahapan proses produksi yang tidak menutup kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian produk yang dihasilkan dengan standar mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pada proses pengemasan, seringkali ditemukan produk dengan kemasan primer yang tidak sesuai spesifikasi perusahaan. Terdapat beberapa jenis kerusakan kemasan kaleng yang seringkali ditemukan antara lain bocor, penyok, penyok dalam, kembung, selip, rusak *seamer*, klik dan gores. Kerusakan-kerusakan kemasan tersebut sangatlah memengaruhi produk akhir yang dihasilkan seperti banyaknya produk yang harus dibuang dan harus dikemas ulang. Pengemasan ulang menimbulkan kerugian bagi perusahaan berupa meningkatnya biaya material dan tenaga kerja. Analisis faktor penyebab *reject* kemasan dilakukan untuk mengidentifikasi penyebab *reject* kemasan serta tindakan perbaikan yang perlu dilakukan.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dibagi menjadi tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan serta dapat belajar berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk menguraikan penyebab



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

reject kemasan *mackerel* kaleng besar dan menentukan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi angka *reject* tersebut.

2 METODE KERJA

2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Maya Food Industries, Jl. Jlamprang, Krapyak Lor, Kota Pekalongan, Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan berlangsung selama 7 minggu dimulai dari tanggal 10 Februari 2020 sampai 28 Maret 2020 dengan waktu jam kerja pada hari Senin sampai Jumat pukul 08.00–16.00 WIB dan pada hari Sabtu pukul 08.00–14.30 WIB.

2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

2.2.1 Data Primer



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Data primer adalah data utama yang digunakan dalam penelitian dan diperoleh dari sumber secara langsung. Adapun teknik yang digunakan dalam pengambilan data primer yakni dengan wawancara dan observasi lapangan. Wawancara dilakukan dengan dengan mewawancarai pihak terkait, seperti supervisor bagian pengemasan, staff *Quality Control* dan pembimbing lapangan.

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data pelengkap yang diperoleh tidak secara langsung melalui tangan pertama, melainkan melalui tangan kedua, ketiga atau seterusnya. Data sekunder diperoleh dengan membaca dokumen perusahaan, jurnal, buku dan naskah akademik.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.