

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan segar merupakan salah satu komoditas hasil perikanan yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*), ikan secara alami dalam proses pemanfaatannya akan mengikuti pola kemunduran mutu, dimana setelah ikan mati akan menjadi busuk dalam waktu 5 – 8 jam pada suhu 25 – 30 °C (Vatria B 2006). Hal tersebut disebabkan ikan memiliki kandungan protein serta kadar air yang tinggi sehingga memungkinkan untuk mikroorganisme tumbuh dengan baik, oleh karena itu perlu adanya proses pengolahan ikan untuk mengawetkan serta memperpanjang umur simpan ikan. Salah satu proses pengolahan ikan yang dapat dilakukan yaitu dengan proses pengalengan.

Pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan dari pembusukan. Proses pengalengan membuat daya awet ikan jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan cara lain. Namun dibutuhkan penanganan yang lebih intensif karena dalam proses pengalengan, ikan dimasukkan dalam wadah yang tertutup rapat agar udara maupun mikroorganisme perusak tidak dapat masuk. Wadah yang telah tertutup rapat selanjutnya dipanaskan pada suhu tertentu dalam jangka waktu tertentu pula untuk mematikan mikroorganisme yang ikut terbawa pada produk yang dikalengkan (Wulandari D A 2009).

PT Maya Food Industries merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengalengan ikan. Perusahaan ini memproduksi ikan sarden dan ikan mackerel kaleng. Pengawasan mutu adalah kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk menjamin agar proses yang berlangsung sesuai dengan standar yang diinginkan sehingga mutu atau kualitas dari produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan perusahaan. Tujuan dari proses pengawasan mutu yaitu untuk menjamin produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan memiliki kualitas mutu yang baik. Pengawasan mutu dilakukan pada seluruh rangkaian kegiatan dari bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Dalam pengawasan mutu ini, semua prestasi barang dicek menurut standar dan semua penyimpangan dari standar dicatat serta dianalisis untuk dapat dilakukan tindakan perbaikan produksi pada masa-masa yang akan datang (Fitri L 2018), oleh karena itu proses pengawasan mutu penting dilakukan di industri tersebut untuk mempertahankan mutu produk yang telah dicapai.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dibagi atas tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, menambah wawasan dan pengetahuan dalam dunia industri pangan dengan terjun langsung ke perusahaan, serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat belajar bekerja secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL untuk mempelajari

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.