

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pengalengan yaitu salah satu cara penyimpanan dan pengawetan bahan pangan yang dikemas secara *hermetic* dalam suatu wadah yang disebut *can* (kaleng) dan kemudian disterilkan, sehingga diperoleh produk pangan yang tahan lama dan tidak mudah mengalami kerusakan baik secara fisik, kimia maupun biologis. Ikan merupakan salah satu hasil perairan yang paling banyak dimanfaatkan oleh manusia karena beberapa kelebihanannya. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat potensial dan biasanya memiliki kandungan protein sekitar 15-24% tergantung dari jenis ikannya. Protein ikan mempunyai daya cerna yang sangat tinggi yaitu sekitar 95%. Ikan segar merupakan salah satu komoditi yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*). Kerusakan dapat disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikrobiologis. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan menyebabkan ikan mudah rusak bila tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan. Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet pada produk ikan adalah dengan pengalengan ikan. Definisi pengalengan adalah sebagai suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba dan zat toksin lainnya) dalam suatu wadah, yang kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh semua mikroba patogen (penyebab penyakit) dan pembusuk. Pengalengan secara hermetis memungkinkan makanan dapat

terhindar dari kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi, atau perubahan cita rasa.

## **1.2. Tujuan Praktek Kerja**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek kerja secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

- a. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
- b. Mengetahui secara langsung proses pengalengan ikan yang meliputi : proses penerimaan bahan baku, proses pengalengan, manajemen perusahaan, pengawasan mutu ikan yang dikalengkan, distribusi dan sanitasi yang terdapat pada pabrik.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan praktek kerja industri pengolahan pangan di CV. SARI LAUT JAYA dilakukan dengan pengamatan dan wawancara langsung, observasi lapangan, mengikuti sebagian kegiatan di perusahaan dan melakukan *study* pustaka.

## **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan dilaksanakan di CV. SARI LAUT JAYA yang berlokasi di Jalan Sampangan Muncar-Banyuwangi, Jawa Timur dan dimulai pada tanggal 3 Agustus sampai tanggal 22 Agustus 2015.