

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan Perguruan Tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri khususnya sub sektor agribisnis dan agroindustri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan ilmu pengetahuan dan keahlian dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Peningkatan keterampilan sumber daya manusia juga dapat untuk memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri. Politeknik Negeri Jember memiliki 8 jurusan dan 21 program studi yaitu jurusan teknologi pertanian, produksi pertanian, peternakan, manajemen agribisnis, teknologi informasi, bahasa komunikasi dan pariwisata, teknik. Program studi manajemen agribisnis memiliki 3 jurusan yaitu manajemen agribisnis, manajemen agroindustri, dan akuntansi sektor publik. Jurusan manajemen agribisnis merupakan Diploma III yaitu program ini menawarkan perkuliahan selama 3 tahun (6 semester). Dalam proses belajar mengajar, mahasiswa mengikuti perkuliahan baik di kelas, laboratorium maupun di lapangan selama 6 semester, termasuk menyelesaikan tugas akhir. Pada semester 5 proses belajar mengajar dilakukan di lapang yaitu Praktek Kerja Lapang (PKL) selama 3 bulan. Pemilihan tempat PKL di PT. ILUFA yang terletak di Beji, Pasuruan sangat cocok untuk proses pembelajaran sehingga diharapkan terjadi proses keahlian dan keterampilan.

PT. ILUFA merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pembekuan produk hasil laut seperti kakap, teri, dan layur. Perusahaan ini telah mengeksport produknya ke luar negeri. Ikan teri nike beku merupakan salah satu produk PT. ILUFA, karna memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan dapat

digunakan sebagai komoditas ekspor. Permintaan Eropa terhadap ekspor ikan teri nike terus meningkat karena ikan tersebut memiliki rasa yang kuat juga digunakan untuk pelengkap rasa bagi aneka makanan.

Kelemahan produk perikanan adalah cepat mengalami kemunduran kualitas setelah proses penangkapan, terjadinya proses pembusukan pada ikan karena adanya aktivitas mikroorganisme atau bakteri pembusuk. Untuk tetap menjaga kualitas pada produk selama proses ekspor maka perlu dilakukan pembekuan dan pengawetan. Tujuan untuk menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme atau bakteri pembusuk yang dapat menyebabkan kemunduran kualitas pada produk. Proses pembekuan adalah salah satu cara untuk .mengawetkan, mempertahankan kualitas, dan meminimalisir kerusakan pada produk. Proses pembekuan dan pengawetan pada ikan teri nike dilakukan di ABF

1.2 Tujuan dan Manfaa

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum yang dapat diambil selama PKL adalah :

1. Memberikan kesempatan untuk mengenal dan mengetahui dunia industri atau dunia kerja.
2. Menerapkan pembelajaran yang diperoleh dari perkuliahan terhadap perusahaan.
3. Menambah wawasan tentang dunia kerja
4. Dapat memahami etika kerja, profesionalitas kerja, dan disiplin kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus yang dapat diambil selama PKL adalah :

1. Mampu melakukan penerimaan bahan baku pada ikan teri nike
2. Mampu melakukan proses produksi ikan teri nike mulai *thawing* sampai dengan *stuffing*.
3. Mampu melakukan proses pembekuan ikan teri nike dengan metode ABF.
4. Mampu melakukan persiapan ekspor ikan teri nike.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diambil selama PKL adalah :

1. Mendapatkan keterampilan untuk melaksanakan program kerja pada perusahaan yang digunakan sebagai tempat praktek kerja lapang.
2. Mendapatkan bentuk pengalaman kerja serta berbagai permasalahan yang dihadapi dalam dunia kerja.
3. Memiliki rasa tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan dan memiliki rasa profesional dalam menghadapi masalah yang ada di dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Lokasi PKL di PT. ILUFA Cangkringmalang, Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal kerja

Adapun jadwal kerja di PT. ILUFA, yaitu sebagai berikut :

Senin – Kamis : Pukul 07.00 – 16.00 WIB

Jumat : Pukul 07.00 – 15.30 WIB

Sabtu : Pukul 07.00 – 15.00 WIB

Kerja lembur diberlakukan bagi karyawan apabila permintaan ekspor tinggi atau bahan baku yang melimpah. Khususnya pada bagian keamanan (satpam) diberlakukan tiga kali *shift* setiap 8 jam sekali.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Tempat dan Waktu

Tempat PKL di PT. ILUFA, Beji, Pasuruan, Jawa Timur. Waktu pelaksanaannya dimulai pada tanggal 02 September 2019 sampai 16 November 2019.

1.4.2 Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan di PT. ILUFA meliputi data primer dan sekunder. Adapun pengumpulan data primer antara lain observasi dengan pengamatan langsung proses produksi ikan teri nike, wawancara langsung dengan pihak yang berhubungan langsung penanganan proses produksi yang meliputi *Quality Control*, *Plan Manager*, Kepala Produksi, pengawas lapangan serta pencatatan data. Sedangkan, pengumpulan data sekunder antara lain mengumpulkan informasi dari perusahaan dan studi pustaka dari berbagai literatur.