

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan dan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan vokasional merupakan pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart- standart keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Politeknik Negeri Jember adalah institusi yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori, sehingga lulusannya diharapkan mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan dan mampu berkompetisi di dunia industri, pemerintahan, maupun mampu berwirausaha secara mandiri.

Program studi Teknologi Rekayasa Pangan sesuai kemajuan teknologi dan berdaya saing global memiliki tujuan mampu menghasilkan sumber daya manusia dan teknologi yang unggul (handal) yang bermanfaat bagi pengembangan Teknologi Rekayasa Pangan di Indonesia yang berdaya saing tinggi dalam persaingan di dunia Teknologi Rekayasa Pangan terapan dan berakhlaq mulia sesuai kebutuhan dunia kerja sehingga diharapkan lulusan D-IV Teknologi Rekaysa Pangan Politeknik Negeri Jember menguasai kemampuan profesional dalam melaksanakan pekerjaan yang kompleks, menerapkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan dalam bidang teknologi rekayasa pangan dan mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk penerapan dalam paktik yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester tujuh (7) dengan pertimbangan mahasiswa tersebut telah mendapatkan bekal materi yang cukup untuk menunjang pelaksanaan program PKL. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak

kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini menekankan pada bagaimana para mahasiswa mampu mengaplikasikan dan mentransformasikan prinsip-prinsip ilmu pangan pada seleksi bahan, karakteristi bahan pangan, analisa pangan, teknologi pengolahan pangan, higiene dan sanititasi, pengembangan pangan, pengawetan, dan pengemasan bahan pangan serta pengawasan mutu di Industri Pangan. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini bertempat di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, PT. Perusahaan ini merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan dan pengolahan hasil laut dan perikanan (*seafood*) yang telah menembus pasar internasional. Salah satu produk dari PT. Istana Cipta Sembada adalah berbagai macam produk udang beku dan gurita *cut boil frozen*. .

Perusahaan ini telah menerapkan GMP, HACCP ,SSOP, memenuhi persyarata mutu SKP, serta memiliki sistem pengolahan limbah. Mahasiswa yang melaksanakan kegiatan PKL di PT. Istana Cipta Sembada akan mendapatkan pengetahuan mengenai kualitas bahan baku yang baik, bagaimana cara proses mempertahankan mutu bahan baku, pembekuan bahan baku dan pengemasan bahan baku agar tetap berkualitas dan terjaga hingga ke tangan konsumen.