

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi yang berlokasi di Jawa Timur. Politeknik Negeri Jember menganut sistem pendidikan vokasi yang berorientasi pada pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan kemampuan serta mengembangkan standar – standar keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agroindustri. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan merupakan salah satu program studi yang ada di Politeknik Negeri Jember, menetapkan kompetensi kelulusannya mampu mengaplikasikan dan menerapkan prinsip-prinsip ilmu pangan pada seleksi bahan, hygiene dan sanitasi, keamanan pangan dan sistem manajemen mutu, teknologi pengemasan pangan, teknologi pengolahan pangan hewani serta mata kuliah lainnya. Oleh karena itu, dilakukan magang pada industri pangan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.

Pemilihan lokasi magang di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik didasarkan pada kedekatan materi dengan keterampilan praktikum yang diperoleh mahasiswa. PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik merupakan perusahaan pengekspor produk perikanan yaitu *Canned Pasterurized Crab Meat* (Pengalengan Daging Rajungan Pasteurisasi). Konsumennya adalah perusahaan – perusahaan penerima dari Amerika Serikat dan pemasok terbesar di seluruh Indonesia. Seluruh produksi diekspor ke pasar utama di Amerika Serikat 70% dan 30% sisanya dikirim ke Eropa dan Asia (Haz, 2021).

Rajungan merupakan hasil laut yang bernilai ekonomi tinggi, yang dapat menjadi komoditas ekspor (Prabowo, 2021). Salah satu komoditas perikanan yang berpotensi di pasar internasional adalah rajungan (*Portunus palagicus*). Di bidang ekspor rajungan, Indonesia merupakan eksportir ke berbagai negara seperti Malaysia, Singapura, Jepang, China dan negara-negara Eropa termasuk Amerika Serikat. Amerika Serikat adalah pengimpor ikan dan produk ikan terbesar di dunia, 85% – 90% konsumsi Amerika produk impor (ALFIANI, 2019). Rajungan biasa diekspor beku atau kemasan daging kalengan. Karena nilainya yang tinggi,

banyak faktor risiko yang harus dipertimbangkan oleh perusahaan agar produknya dapat diterima oleh konsumen dan menghasilkan keuntungan yang optimal (Haz, 2021). Terutama pada proses pengolahan yang harus diperhatikan untuk menjaga kualitas produk dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian.

Dalam pemenuhan permintaan pasar dunia tersebut, perusahaan harus menjamin kualitas mutu produk aman sampai ke konsumen. Untuk memastikan kualitas produk dan keamanan konsumen, sistem kontrol kualitas harus diterapkan sesuai dengan sistem pemantauan yang diterapkan oleh negara pengimpor (Nuryani, 2006). Bahan baku rajungan yang berkualitas akan menghasilkan produk kalengan yang baik, perlu dilakukan optimalisasi penanganan proses pengalengan rajungan untuk memastikan kualitas produk jadi memenuhi standar ekspor saat ini sehingga dapat diekspor dan diterima pihak luar negeri.

Rajungan, termasuk produk ikan yang mudah rusak atau busuk (*perishible food*). Penurunan mutu daging rajungan dapat disebabkan oleh aktivitas enzim dan bakteri. Perubahan tekstur daging rajungan akan terjadi setelah hewan mati dan penanganan serta pengolahan pasca panen tidak dilakukan dengan baik (Siregar, 2020). Salah satu teknik pengawetan yang banyak dilakukan adalah pengalengan dengan pemanasan suhu tinggi. Pasteurisasi, proses pemanasan dengan suhu tinggi bertujuan untuk mematikan atau menonaktifkan bakteri patogen yang ada dalam produk kaleng. Pengalengan rajungan adalah metode pengawetan bahan makanan yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan (Pandelaki, 2016).

Oleh karena itu, pada saat pengalengan daging rajungan pasteurisasi di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik harus diperhatikan proses penanganan dan pengolahan yang dilakukan untuk mendapatkan produk yang memenuhi standar yang dipersyaratkan. Hal ini diperlukan untuk menjaga kesehatan dan keamanan konsumen serta menjaga kualitas produk dari kemungkinan kontaminasi. Berdasarkan uraian di atas, dalam kegiatan magang ini penulis mengambil judul “Pengaruh Kualitas Pasteurisasi pada Pengalengan Rajungan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik sebagai berikut:

- a. Mahasiswa mendapat pengetahuan dan pemahaman tentang kegiatan dalam perusahaan.
- b. Mengetahui dan memahami perbedaan teori perkuliahan dan praktikum di kampus dengan di lapangan.
- c. Melatih mahasiswa berpikir kritis dan bersikap profesionalisme pada lingkungan dunia kerja.
- d. Meningkatkan keterampilan bekerja dan mengaplikasikan pengetahuan sesuai dengan bidang keahlian yang telah didapat selama perkuliahan.
- e. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan pada proses produksi dan pengalengan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik sebagai berikut:

- a. Mampu menjelaskan alur proses produksi pengalengan daging rajungan pasteurisasi di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.
- b. Mampu menjelaskan proses pasteurisasi pengalengan daging rajungan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.
- c. Mampu menjelaskan kualitas produk pengalengan daging rajungan pasteurisasi di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan magang di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik sebagai berikut:

A. Manfaat Bagi Mahasiswa

- 1) Mahasiswa memperoleh informasi tentang proses pengolahan dan pengalengan daging rajungan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.
- 2) Melatih mahasiswa berfikir kritis serta dapat memberikan pendapat yang logis sesuai dengan kegiatan di lapang.

- 3) Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran tentang proses pengolahan dan pengalengan daging rajungan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.

B. Manfaat Bagi Perusahaan

- 1) Memperoleh sumber daya manusia yang potensial.
- 2) Memperoleh masukan dari mahasiswa selama pelaksanaan magang berlangsung.
- 3) Sebagai sarana untuk evaluasi terhadap SOP pekerja, produksi, dan lainnya.

C. Manfaat Bagi Perguruan Tinggi / Institusi

- 1) Memperoleh masukan untuk mengetahui kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan dunia kerja atau di lapang.
- 2) Sebagai sarana pengenalan instansi pendidikan Politeknik Negeri Jember Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan kepada perusahaan.
- 3) Dapat menjadi mitra untuk mahasiswa melakukan magang di PT. Grahamakmur Cipta Pratama Gresik.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus – 30 November 2022 berlokasi di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik yang beralamatkan di Jl. Veteran Madya 1 no. 1 Kelurahan Gending, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.

Tabel kegiatan selama 18 minggu (Lampiran 2)

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang yang dilakukan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik menggunakan metode deskriptif yang memperoleh informasi atau data yang ada. Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan magang ini diantaranya:

- a. Observasi
- b. Wawancara
- c. Praktik lapang
- d. Studi pustaka

e. Dokumentasi dan data-data

Dalam pelaksanaan magang dikakukan supervisi 1, supervisi 2 dan ujian magang.

1) Supervisi 1

Supervisi 1 merupakan kunjungan dosen pembimbing ke lokasi magang yang dilaksanakan pada minggu ke 7 yaitu pada tanggal 13 September 2022 secara luring (dosen pembimbing berkunjung ke lokasi magang). Tujuan dari supervisi 1 ini adalah untuk menjamin bahwa selama pelaksanaan magang berlangsung mahasiswa menerima materi dan arahan dari pembimbing lapang dapat berjalan dengan benar, efektif, dan berkualitas.

2) Supervisi 2 & Ujian Magang

Supervisi 2 merupakan kunjungan dosen pembimbing ke lokasi magang yang dilaksanakan pada minggu ke 16 atau akhir pelaksanaan magang yaitu pada tanggal 14 November 2022 secara luring (dosen pembimbing berkunjung ke lokasi magang). Tujuan dari supervisi 2 ini adalah untuk menjamin bahwa selama pelaksanaan magang berlangsung mahasiswa menerima materi dan arahan dari pembimbing lapang dapat berjalandengan benar, efektif, dan berkualitas.

Serta dilakukan ujian magang pada tanggal 25 November 2022 untuk memperoleh nilai sebagai memenuhi persyaratan kegiatan magang. Ujian magang berlangsung dengan mahasiswa mempresentasikan laporan hasil kegiatan magang sesuai dengan topik yang diambil, dihadiri oleh dosen pembimbing, pembimbing lapang, pimpinan perusahaan, dan karyawan dengan divisi sesuai topik yang diambil.