

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang memberikan wawasan dan pengalaman kepada mahasiswa mengenai kegiatan riil di lembaga pendidikan dan industri sehingga mahasiswa memperoleh *hardskills* maupun *soft skills*. Kegiatan praktik magang ini dilaksanakan selama 900 jam setara dengan 20 sks yang dilaksanakan pada semester 7 (tujuh) di PT Istana Cipta Sembada dengan tujuan umum Praktik Magang meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi/ unit bisnis strategis lainnya.

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Terbentang dari Sabang hingga Marauke, Indonesia memiliki 17.499 pulau dengan luas total wilayah tersebut, 3,25 juta km² adalah lautan dan 2,55 juta km² adalah zona ekonomi eksklusif, sekitar 2,01 juta km² yang berupa daratan. Indonesia memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar. Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki sumberdaya alam yang melimpah, salah satu sektor yang paling di perhitungkan adalah sektor perikanan, dimana pada sektor ini Indonesia memiliki berbagai macam spesies laut yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan suatu produk salah satunya adalah udang, banyak sekali permintaan untuk produk yang berbahan baku udang baik dari dalam negeri maupun dari luar negeri, udang akan dibekukan untuk memenuhi permintaan udang segar. Pembekuan udang merupakan salah satu cara untuk memperlambat terjadinya proses penurunan mutu. Saat ini banyak macam cara untuk proses pembekuan, salah satunya metode CPF (*Contact Plate Freezing*). Di PT Istana Cipta Sembada juga menerapkan metode CPF dalam proses pembekuan udang, termasuk pada salah satu produk yang dihasilkan yaitu bentuk udang 1,8 natural.

Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan udang yang berasal dari daerah subtropis dari Amerika Selatan yang sekarang banyak dibudidayakan di Indonesia karena daya tahan tubuhnya lebih kuat dari udang windu dan tahan terhadap serangan penyakit. Udang windu ini merupakan spesies udang asli

Indonesia. Udang windu ini sangat susah didapatkan karena udang ini mudah terserang penyakit sedangkan udang vannamei sampai sekarang masih dibudidayakan karena memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi dan sangat laris di pasaran. Udang windu semakin sulit didapatkan di Indonesia penyebabnya yaitu semakin sulitnya benih berkualitas didapatkan di perairan Indonesia. Oleh karena itu harus dibutuhkan penanganan supaya keamanan pangannya terjamin.

PT Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan yang terletak di Banyuwangi – Jawa Timur. Produksi yang dihasilkan PT Istana Cipta Sembada berfokus pada pada pengolahan udang salah satunya adalah Udang Kupas Mentah Beku PD (*Peeled Deveined*) Natural. Beberapa aspek penelitian dalam melaksanakan Praktik Magang ini antara lain yaitu mengamati alur proses produk, metode mesin pembekuan *Contact Plate Freezer* (CPF) serta hambatan pada mesin pembekuan, mengamati alur proses pembekuan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Praktik Magang

Tujuan umum dari kegiatan praktik magang di PT ICS adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap dalam menghadapi kesulitan yang ada pada dunia kerja.
3. Menjalin kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan melalui pimpinan perusahaan.

1.2.2. Tujuan Khusus Praktik Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan menjelaskan alur proses pengolahan udang *vannamei* PD (*Peeled Deveined*) natural.
2. Untuk mengidentifikasi hambatan dan solusi yang dihadapi mesin pembekuan *Contact Plate Freezer* (CPF) pada pembekuan udang *vannamei* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

1.2.3. Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan praktik magang adalah :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.

1.3 Lokasi dan waktu kegiatan

Kegiatan Praktik Magang ini dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada yang berada di dusun krajan RT 02/01 Desa Laban asem, kecamatan kabat, kabupaten banyuwangi, provinsi Jawa Timur. Jadwal kerja kegiatan Magang ini disesuaikan dengan jadwal kerja karyawan, apabila ada jam lembur peserta magang tidak diwajibkan untuk mengikuti jam lembur. Berikut merupakan jadwal kegiatan Magang pada PT Istana Cipta Sembada yaitu :

Tabel 1. 1 Jadwal kegiatan magang

Hari	Jam Masuk	Istirahat	Jam Pulang
Senin-Kamis	07.00 WIB	12.00-13.00 WIB	15.00 WIB
Jumat	07.00 WIB	11.00-13.00 WIB	15.00 WIB
Sabtu	07.00 WIB	12.00-13.00 WIB	15.00 WIB

Sumber: Data PT.ICS (2022)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan praktek magang ini adalah:

1. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang, karyawan dan *Quality Control* (QC) serta koordinator tiap devisi pada proses pembekuan udang untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dilapang.

2. Observasi

Kegiatan observasi lapang dilakukan dengan mengamati langsung proses produksi udang di PT Istana Cipta Sembada dan mencatat secara langsung data - data mengenai proses pembekuan udang.

3. Kerja Lapang

Pelaksanaan kegiatan Praktik Magang dengan di dampingi langsung oleh pembimbing lapang sesuai dengan proses dan tempat yang telah ditentukan.

2. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan maupun luar perusahaan berupa teori-teori yang mendukung proses penulisan Praktik Magang.