

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang

Kegiatan PKL (Praktek Kerja Lapang) merupakan kegiatan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa yang telah menempuh semester akhir. PKL merupakan salah satu syarat untuk menempuh kelulusan di Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa dalam melaksanakan PKL bertujuan untuk menumbuhkan rasa tanggung jawab dengan kegiatan yang dilakukan, menambah wawasan dan dapat menuangkan ide - ide kritis yang berguna dalam kegiatan PKL. PKL yang dilakukan mahasiswa dengan melakukan praktek kerja pada lembaga - lembaga yang bergerak dibidang agribisnis atau industri pengolahan hasil pertanian. Mahasiswa dapat mempraktekkan langsung pada lembaga yang bergerak di bidang tersebut, contohnya perusahaan tempat kelompok kami magang yaitu Tefa Bakery Politeknik Negeri Jember.

Teaching Factory Fish Canning merupakan pusat pengolahan produksi Pengalengan Ikan yang berlokasi di Politeknik Negeri Jember, ikan yang di olah merupakan ikan yang telah dianggap layak untuk dijadikan bahan pembuatan produk, melalui tahap penyortiran dan pembersihan oleh karyawan *Teaching Factory Fish Canning*, meski produksi hanya dalam skala kecil. Salah satu Produk di *Teaching Factory Fish Canning* adalah Gulai ikan lele.

Gulai Ikan Lele yang diproduksi *Teaching Factory Fish Canning* di kemas menggunakan kaleng yang telah di sortir secara manual. Pengalengan dilakukan agar produk tidak rusak dan tidak terkontaminasi oleh lingkungan sekitar. Proses pengalengan dilakukan dengan sangat teliti dan melewati beberapa prosedur yang telah ditetapkan. Pada proses pengalengan perlu adanya manajemen untuk menghasilkan produk berkualitas dan terjamin,

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Umum dari PKL adalah sebagai berikut :

- a. Meningkatkan keahlian, pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan.
- c. Mengasah kemampuan dan kreatifitas mahasiswa sebelum terjun ke dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan Khusus dari PKL adalah sebagai berikut :

- a. Memperoleh keterampilan dan wawasan mengenai proses pengalengan produk Gulai Ikan Lele di *Teaching Factory Fish Canning*
- b. Dapat mengetahui proses produksi melalui proses pengalengan di *Teaching Factory Fish Canning*.
- c. Dapat mengetahui bahan-bahan dan teknologi dalam proses pengalengan di *Teaching Factory Fish Canning*.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dari PKL adalah sebagai berikut :

- a. Bagi mahasiswa, memperoleh kesempatan mengetahui pengetahuan dan wawasan yang luas serta bisa mengaplikasikan materi diperkuliahan di lokasi praktek lapangan.
- b. Bagi perusahaan, mendapatkan sumbangan ide-ide dan inovasi terbaru dari mahasiswa dalam perbaikan dan peningkatan kualitas produk.

1.3 Lokasi dan Pelaksanaan Kerja

Lokasi PKL di *Teaching Factory Fish Canning*. Lokasi perusahaan berada di Politeknik Negeri Jember. Kabupaten Jember. PKL ini dilaksanakan sejak tanggal 23 November 2020 sampai dengan 23 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKL menggunakan beberapa metode dalam pelaksanaannya yang bertujuan untuk mendapatkan data sebagai bahan pembuatan laporan, yaitu :

a. Praktek Lapangan

Terlibat secara langsung dengan kegiatan yang dilakukan di lapangan, dengan arahan dari pembimbing lapang dan para karyawan

b. Wawancara

Metode dengan melakukan tanya jawab secara langsung baik secara formal maupun nonformal kepada narasumber yang mempunyai informasi akurat dan terpercaya serta sesuai dengan data di lapangan

c. Observasi

Teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung selama pelaksanaan kegiatan PKL di Tefa *Teaching Factory Fish Canning*

d. Dokumentasi

Mencari sumber data sekunder dan data pendukung dengan menggunakan gambar (foto) dokumentasi sebagai bukti hasil kegiatan PKL.

e. Metode Pengumpulan Data Sekunder

Metode ini merupakan pengumpulan secara tidak langsung melalui literatur, artikel dan internet yang saling berkaitan dengan perusahaan.