

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) adalah salah satu perguruan tinggi negeri di Provinsi Jawa Timur yang menyelenggarakan program pendidikan vokasi dalam sejumlah bidang pengetahuan khusus. Program pendidikan vokasi memiliki tujuan untuk memberikan bekal kepada mahasiswa dengan teknologi dan pengetahuan yang disesuaikan dengan bidang ilmu mahasiswa selama masa perkuliahan secara aplikatif.

Politeknik Negeri Jember menerapkan sistem pembelajaran 40% teori dan 60% praktik guna lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki profesionalitas yang sesuai bidang keilmuan. Selain itu, program magang dilakukan sebagai syarat kelulusan yang dilakukan oleh mahasiswa semester V (lima) tingkat Diploma III Politeknik Negeri Jember dengan bobot 20 Satuan Kredit Semester (SKS) untuk meraih gelar Ahli Madya.

Dalam menciptakan lulusan yang terampil, Politeknik Negeri Jember membekali seluruh mahasiswa/i salah satunya melalui program magang di industri. Program magang merupakan metode lain dari perkuliahan di dalam kelas yang dilakukan langsung di dunia industri guna pengembangan profesi mahasiswa yang sesuai dengan bidang keilmuan khususnya program studi Teknologi Industri Pangan. Program magang ini dilaksanakan di PT. Bee Jay Seafood yang dilaksanakan selama empat bulan terhitung mulai 01 September 2022 sampai dengan 31 Desember 2022. PT. Bee Jay Seafood merupakan perusahaan pengolahan hasil perikanan yang berfokus pada produksi *fillet* ikan laut dan hasil laut lainnya diantaranya udang kipas serta aneka olahan *Value Added Product*.

Udang Pasir (*Thenus orientalis*) atau yang biasa dikenal dengan nama daerah Udang Kipas (Kementerian Kelautan dan Perikanan - Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap = KKP, 2022). Udang kipas termasuk kedalam jenis lobster dengan nilai ekonomi tinggi dengan harga jual relatif murah. Di

Indonesia, Laut Jawa menjadi salah satu habitat dari udang kipas di kedalaman dangkal sampai dengan 200 m yang sebagian besar ditemukan di tengah laut pada pantai yang berpasir. Udang kipas ditangkap dengan cara dijaring secara perlahan. Udang kipas merupakan jenis hewan konsumsi yang mengharuskan penanganan yang cepat karena udang mudah busuk.

Alur proses pengolahan udang kipas menjadi produk *Bugmeat* di PT. Bee Jay Seafood dimulai dari tahap penerimaan, penyimpanan dalam box, pengambilan daging, penimbangan, penyortiran, *trimming*, *portion*, pencucian, pengemasan, *cold storage*, pendistribusian. Dalam usaha menjaga mutu produk, PT. Bee Jay Seafood melakukan kontrol mutu organoleptik agar produk *bugmeat* tetap terjaga kualitasnya hingga sampai ke tangan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum pelaksanaan magang di PT. Bee Jay Seafood, diantaranya :

1. Untuk memenuhi persyaratan kelulusan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
2. Mengaplikasikan serta mengembangkan hubungan antara penerapan dan teori sehingga dapat memberikan pengalaman kerja, keterampilan dan pengetahuan mahasiswa/i di dunia usaha dan dunia industri.
3. Menumbuhkan jiwa profesionalitas dan kompetensi mahasiswa/i di dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT. Bee Jay Seafood, diantaranya :

1. Mendapatkan dan mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan *seafood* di PT. Bee Jay Seafood.
2. Mengetahui rangkaian alur proses produksi pengolahan udang kipas menjadi produk *bugmeat* serta mutu organoleptiknya.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang didapat dari program kegiatan magang yang telah dilakukan di PT. Bee Jay Seafood, diantaranya :

1. Menambah ilmu mahasiswa terkait proses produksi serta pengolahan *seafood* di PT. Bee Jay Seafood.
2. Memperoleh pengalaman kerja yang dapat dipergunakan sebagai bekal mahasiswa untuk terjun di dunia usaha maupun dunia industri.
3. Menjalinkan hubungan kemitraan antara pihak kampus dengan pihak industri khususnya PT. Bee Jay Seafood.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilakukan di PT. Bee Jay Seafood yang berlokasi di Jl. Tanjung Tembaga Barat, Pelabuhan Tanjung Tembaga, Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur.



Gambar 1. 1 Lokasi Perusahaan

Sumber : Google Maps (2022)

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang berlangsung selama empat bulan terhitung mulai tanggal 01 September 2022 hingga 31 Desember 2022 dengan total 16 minggu. Kegiatan magang dilakukan 6 hari (Senin – Sabtu) dalam satu minggu selama 9 jam per hari termasuk waktu istirahat selama 1 jam. Berikut tabel rekapitulasi kegiatan magang yang dilakukan di PT. Bee Jay Seafood :

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang di PT. Bee Jay Seafood dilakukan dengan menggunakan beberapa metode pelaksanaan sebagai berikut :

1. Praktik Lapang

Dilakukan dengan cara berpartisipasi secara langsung dengan para pekerja saat melakukan pekerjaannya.

2. Observasi

Dilakukan dengan cara pengamatan langsung terkait alur proses dan pengamatan mutu organoleptik produk *bugmeat*.

3. Wawancara

Dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan para pekerja yang bersangkutan guna mendapatkan uraian data yang jelas.

4. Studi Literatur

Dilakukan dengan cara mencari tinjauan literatur untuk mendapatkan informasi penunjang dalam kegiatan magang dan pembuatan laporan.

5. Pengambilan data dan dokumentasi

Dilakukan dengan cara mengambil dokumentasi dan mencatat data yang diperlukan saat pelaksanaan kegiatan magang.