

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi yang berada di Jawa Timur yang menyelenggarakan Pendidikan vokasional yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berdasar pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat yang sudah dipelajari dan diterapkan sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan.

Demi meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang handal dan untuk menciptakan masyarakat Indonesia yang memiliki kualitas, maka Politeknik Negeri Jember dituntut merealisasikan program pendidikan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan pembangunan, dengan penataan sistem yang baik agar tercapai tingkat efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan yang dimaksud tersebut adalah kegiatan Magang yang dilakukan selama empat bulan dan diprogramkan khusus untuk mahasiswa semester lima (V). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije. Mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan memiliki keterampilan khusus di Industry sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Pada dasarnya pengolahan fillet ikan beku bertujuan untuk memperpanjang daya simpan dan juga menaikkan harga jual. Alur proses yang dilalui untuk menghasilkan produk berkualitas diimbangi dengan memperhatikan semua aspek dalam proses contohnya suhu ruangan, suhu bahan baku, kebersihan alat dan bahan, dan banyak lagi yang bisa mempengaruhi hasil akhir dari produk.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa terhadap perusahaan tempat magang.
- b. Meningkatkan pengalaman kerja dan keterampilan mahasiswa dalam industri.
- c. Mempersiapkan mahasiswa untuk menghadapi perbedaan yang akan ditemui dalam perkuliahan dengan industry.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Tujuan bagi Mahasiswa :
  - 1) Dapat mengetahui alur proses pada pengolahan Anggoli (*Pristipomoides sp.*) sebagai produk Ocean Chef (OC) di PT BeeJay Seafood.
  - 2) Dapat mempelajari dan mendapatkan pengalaman kerja di bidang industri pengolahan ikan beku di PT Beejay Seafood.
- b. Tujuan bagi Polije :
  - 1) Dapat menjalin kerjasama dengan PT Beejay Seafood terkait pengolahan produk perikanan
  - 2) Dapat memperoleh lulusan yang berkompeten dengan bidang masing-masing
  - 3) Dapat memenuhi tuntutan untuk menghasilkan Sumber Daya Manusia yang handal dan terampil sesuai bidang

c. Tujuan bagi PT Beejay Seafood :

- 1) Dapat menjalin 3erjasama dengan Polije
- 2) Dapat memberikan kontribusi bagi mahasiswa berupa pengalaman, gagasan dan pemikiran dalam produksi perikanan

### 1.2.3 Manfaat Magang

a. Manfaat bagi Mahasiswa :

- 1) Mengetahui alur proses pada pengolahan Anggoli (*Pristipomoides sp.*) sebagai produk Ocean Chef (OC) di PT BeeJay Seafood.
- 2) Mengetahui proses produksi produk pengolahan ikan laut di PT Beejay Seafood

b. Manfaat bagi Polije :

- 1) Polije bekerjasama dengan PT Beejay Seafood
- 2) Polije memperoleh lulusan yang handal sesuai bidangnya
- 3) Polije dapat memenuhi tuntutan dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia yang handal

c. Manfaat bagi PT Beejay Seafood

- 1) Bekerjasama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja bagi mahasiswa
- 2) Dapat berkontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan berupa pemikiran atau

gagasan terhadap produksi perikanan

#### 1.2.4 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang yang dilaksanakan di PT Beejay Seafood berada di Jalan Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Kec Mayangan, Kota Probolinggo, Provinsi Jawa Timur. Magang dilaksanakan tanggal 01 September 2022 hingga 31 Desember 2022. Jadwal kerja atau waktu kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT Beejay Seafood yaitu :

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja Magang

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1	Senin- Jumat	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
2	Jumat	08.00 – 16.00	11.30 – 13.00

Sumber : *PT Beejay Seafood (2022)*

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di PT Beejay Seafood adalah berikut :

1) Observasi

Observasi adalah proses kegiatan pengamatan secara langsung untuk pengumpulan dan pencatatan data ketika proses produksi berlangsung. Mengikuti secara langsung kegiatan alur proses produksi produk Ocean Chef ikan Anggoli (*Pristipomoides sp.*) dan juga mengikuti peraturan yang ada di bagian produksi di PT Beejay Seafood.

2) Wawancara

Wawancara akan dilakukan dengan cara tanya jawab dengan narasumber yang ada di lingkungan pabrik seperti QC, karyawan, dan pihak lainnya yang membantu memberi informasi baik mengenai sejarah berdirinya pabrik, struktur organisasi, tenaga kerja, ataupun proses produksi di PT Beejay Seafood.

### 3) Partisipasi Aktif

Partisipasi aktif adalah keterlibatan secara langsung dalam proses produksi dengan bimbingan dan juga arahan staff ataupun karyawan di PT Beejay Seafood.