

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi ini memiliki tujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mahasiswa mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktik dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktik. Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang didapat secara profesional. Selain itu, salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing.

Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan magang di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan.

Magang adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja secara langsung pada perusahaan atau industri – industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktik ini juga sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang kedepan akan semakin banyak dan ketat persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktik dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di lokasi magang. Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 pada program Diploma 3

(D3) dan berlangsung selama 3 bulan. Magang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember.

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di salah satu Perseroan Terbatas (PT) yaitu PT Istana Cipta Sembada (PT ICS) yang merupakan salah satu Perusahaan Swasta di Banyuwangi. PT Istana Cipta Sembada adalah salah satu perusahaan agro industri udang beku yang bergerak sebagai eksportir udang beku (Widyastuti, 2010). PT ICS berfokus pada pengolahan seafood yaitu udang dan gurita yang dibersihkan untuk kemudian dibekukan dan dikemas dengan tetap mempertahankan mutu yang baik. Salah satu jenis produk unggulan dari PT Istana Cipta Sembada adalah Udang Beku berjenis P&D (*Peeled & Deveined*) *Soaking*.

Terdapat dua varian produk udang beku P&D *soaking* yaitu produk 1,8 kg dan produk 900 gram. Perbedaan kedua varian tersebut terdapat pada berat produk saat dikemas dan pada beberapa tahap proses produksinya. Varian produk Udang Beku yang diamati oleh penulis pada penelitian ini yaitu udang beku P&D *Soaking* 900 gram. Banyaknya permintaan konsumen akan produk ini membuat PT ICS harus tetap mempertahankan kualitasnya dengan mengikuti alur produksi dan menerapkan keamanan pangan yang berlaku sehingga produk yang dibuat tetap aman hingga ke tangan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum dari pelaksanaan magang di PT Istana Cipta Sembada yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dengan praktek yang ada di lapangan.

3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT Istana Cipta Sembada yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa pada proses produksi udang beku P&D *Soaking* di PT Istana Cipta Sembada.
2. Mengetahui teknik perendaman (*Soaking*) yang dilakukan di PT Istana Cipta Sembada.
3. Mengetahui kesesuaian standar bahan – bahan pada proses produksi udang beku P&D *Soaking* di PT Istana Cipta Sembada dengan SNI.
4. Mengetahui kendala yang terdapat pada proses produksi udang beku P&D *Soaking* di PT Istana Cipta Sembada.

1.2.3 Manfaat Magang

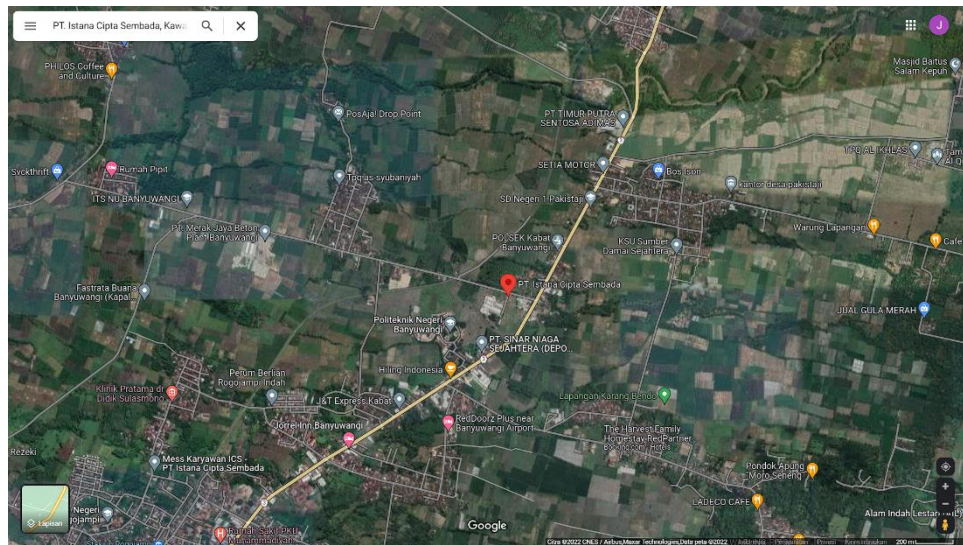
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di PT Istana Cipta Sembada yaitu:

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 pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada (ICS), Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Peta lokasi pelaksanaan magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Lokasi PT Istana Cipta Sembada

Sumber: (<https://goo.gl/maps/zC4BhaTJWHxOgaLC9>, 2022)

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilakukan mulai tanggal 5 September 2022 sampai dengan tanggal 31 Desember 2022. Magang dilaksanakan setiap hari Senin-Sabtu. Jadwal magang dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja Kegiatan Magang

No.	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	Jam 07.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 15.00 WIB
2.	Selasa	Jam 07.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 15.00 WIB
3.	Rabu	Jam 07.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 15.00 WIB
4.	Kamis	Jam 07.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 15.00 WIB
5.	Jumat	Jam 07.00 – 11.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 15.00 WIB
6.	Sabtu	Jam 07.00 – 12.00 WIB

Sumber: (Data primer PT Istana Cipta Sembada, 2022)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Istana Cipta Sembada antara lain:

1. Observasi

Menurut Rahardjo (2011), Observasi hakikatnya merupakan kegiatan dengan menggunakan pancaindera, bisa penglihatan, penciuman, pendengaran, untuk memperoleh informasi yang diperlukan untuk menjawab masalah penelitian. Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Istana Cipta Sembada dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

2. Wawancara

Wawancara ialah proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian (Rahardjo, 2011). Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan peneliti.

3. Studi Pustaka

Menurut Mestika Zed (2003), studi pustaka adalah serangkaian kegiatan yang berkaitan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat, serta mengolah bahan penelitian. Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.