

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Praktik magang merupakan salah satu kegiatan yang harus dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada saat menempuh semester akhir selama 900 jam (maksimal 5 bulan) yang terdiri dari 100 jam pra magang, 700 jam kegiatan magang, dan 100 jam pasca magang. Mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang sudah didapat saat perkuliahan dengan cara mempraktikkan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik magang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus pada bidangnya. Kegiatan magang diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya. Kegiatan magang sendiri tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, salah satunya pada Program Studi Manajemen Agroindustri. Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di salah satu Perseroan Terbatas yaitu PT Istana Cipta Sembada .

Perikanan merupakan komoditas primadona yang memiliki permintaan cukup tinggi adalah udang. Udang tercatat berada pada peringkat pertama ekspor perikanan Indonesia dengan sumbangan volume ekspor sebesar 14,13% dan nilai ekspor sebesar 42% terhadap neraca perdagangan perikanan Indonesia (Mashari et al., 2019). Salah satu jenis udang yang berkembang di Indonesia yang memiliki daya ekspor tinggi yaitu udang vannamei. Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) merupakan salah satu pilihan udang jenis budidaya yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam memproduksi produk olahan udang beku di Indonesia (Tasbih, 2017)

PT Istana Cipta Sembada merupakan salah satu Perusahaan Swasta di Banyuwangi. PT ICS berfokus pada pengolahan seafood yaitu udang dan gurita yang dibersihkan untuk kemudian dibekukan dan dikemas dengan tetap mempertahankan mutu yang baik. Jenis produk unggulan dari PT Istana Cipta Sembada salah satunya yaitu Udang Beku berjenis PD (*Peeled Deveined*)

*Soaking*. 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.

Proses perendaman (*Soaking*) menjadi salah satu penentu kelancaran pengolahan udang PD *Soaking* untuk ke tahap selanjutnya. proses *soaking* pada PT Istana Cipta Sembada masih terdapat beberapa permasalahan salah satunya akibat pencampuran larutan yang tidak sesuai dengan takaran yang telah di tentukan perusahaan. Proses penakaran apabila dilakukan kurang maksimal dalam perendaman akan berpengaruh dalam tahap perendaman udang. udang akan menjadi kurang maksimal apabila kekurangan obat, dan jika kebanyakan larutan udang juga akan mengalami penurunan kualitas. Udang yang telah direndam akan dilanjutkan ke tahap selanjutnya.

## **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, 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 Magang**

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

1. Menjelaskan dan menerapkan proses pengolahan udang beku khususnya produk berjenis PD (*Peeled Deveined*) *Soaking*.
2. Mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi pada permasalahan yang terjadi di dalam proses *soaking* pada 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. Mendapatkan pengetahuan mengenai proses pengolahan udang beku bentuk PD (*Peeled Devained*) Soaking.
2. Mampu mengidentifikasi masalah dan menganalisa permasalahan yang ada dalam pengolahan udang beku bentuk PD (*Peeled Devained*) Soaking

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Lokasi Kerja

Pelaksanaan kegiatan praktek magang dilakukan pada PT. Istana Cipta Sembada (ICS), yang beralamatkan di Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.

### 1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang pada PT Istana Cipta Sembada dilakukan mulai tanggal 5 September 2022 sampai dengan tanggal 31 Desember 2022. Magang dilaksanakan setiap hari Senin-Sabtu. Jika terdapat jam lembur, mahasiswa maksimal mengikuti selama 4 jam. Jadwal magang dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Kegiatan Magang

Hari	Jam Masuk	Istirahat	Jam Pulang
Hari Senin-Kamis	07.00 WIB	12.00-13.00 WIB	15.15 WIB
Hari Jumat	07.00 WIB	11.30-13.00 WIB	15.15 WIB
Hari Sabtu	07.00 WIB	12.00-13.00 WIB	15.15 WIB

*Sumber : PT Istana Cipta Sembada*

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Istana Cipta Sembada sebagai berikut :

##### 1. Observasi

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 adalah metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang atau para pekerja di PT Istana Cipta Sembada. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

##### 3. Kerja nyata

Mahasiswa terlibat langsung dan melakukan pekerjaan sebagaimana karyawan pabrik bekerja dalam proses produksi udang beku PD (*Peeled Devained Soaking*) dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada di PT Istana Cipta Sembada.

##### 4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang mendukung, baik dari perusahaan maupun luar perusahaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.