

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan Magang adalah kegiatan praktik lapang pada industri/perusahaan lainnya. Kegiatan ini bertujuan untuk mengasah keahlian dan keterampilan, serta sebagai penerapan ilmu yang didapat pada saat perkuliahan. Kegiatan Magang dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terjun langsung dan mempelajari dunia kerja sehingga sangat bermanfaat sebagai bentuk pembekalan pada saat mahasiswa telah lulus dan terjun di dunia kerja.

Ikan patin (*fangasius pangasius*) merupakan ikan istimewa, karena selain sebagai ikan konsumsi yang tergolong mewah, ikan patin juga digunakan sebagai ikan hias. Pada saat masih berukuran kecil (5 -12 cm), ikan patin ini banyak dipelihara sebagai ikan hias. Sebagai ikan konsumsi, ikan patin mempunyai nilai ekonomis yang termasuk tinggi. Dagingnya pun rendah sodium sehingga sangat cocok bagi orang yang diet garam, mudah dicerna oleh usus serta mengandung kalsium, zat besi dan mineral yang hangat baik untuk Kesehatan (Hernowo,2021)

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk) karena kandungan air dalam tubuh ikan yang tinggi (80%) dan pH tubuh ikan yang mendekati netral. Hal tersebut dapat dicegah dengan pengawetan menggunakan suhu rendah untuk menghambat dan menghentikan aktivitas zat – zat dan mikroorganisme perusak atau enzim yang dapat menyebabkan kemunduran mutu adalah bakteri, jamur, dan khamir(Adawyah,2008).

PT. Global Indo Segara merupakan pabrik di bidang industri pangan yang bergerak di bidang pengawetan ikan. Metode pengawetan ikan di PT. Global Indo Segara menggunakan suhu rendah yakni teknik pembekuan, pembekuan dilakukan dengan menggunakan metode Air Blast Freezer (ABF). Salah satu jenis ikan yang diawetakan di PT. Global Indo Segara dengan Teknik pembekuan dengan metode ABF adalah ikan patin. Proses pembekuan ikan

patin sangat diperlukan, karena agar menjaga ketahanan ikan patin hingga sampai ke konsumen ikan tetap terjaga dan tidak basi. salah satu produk pembekuan dari ikan patin yang di proses di PT. Global Indo Segara adalah patin steak.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Untuk menambah dan mengasah kemampuan mahasiswa dalam praktek proses pembekuan ikan.
2. Untuk menambah dan mengasah materi mahasiswa dalam penerapannya di bidang pembekuan ikan.
3. Untuk memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa akan dunia kerja sebelum meninggalkan dunia perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mempelajari proses produksi pembekuan ikan patin hingga menjadi produk patin steak di PT. Global Indo Segara.
2. Mengetahui prosedur bahan baku pembuatan produk patin steak di PT. Global Indo Segara.
3. Mampu melakukan proses pembekuan patin steak dengan menggunakan Teknik pembekuan cepat menggunakan metode ABF (Air blast freezer).

1.2.3 Manfaat Magang

1. Menambah wawasan dan keterampilan mahasiswa dalam bidang pengolahan pangan khususnya pembekuan ikan.
2. Menambah pengalaman mahasiswa dan persiapan bekal mahasiswa untuk terjun di dunia kerja.
3. Menambah keterampilan bersosialisasi mahasiswa dengan Masyarakat yang berada di lingkungan tempat magang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

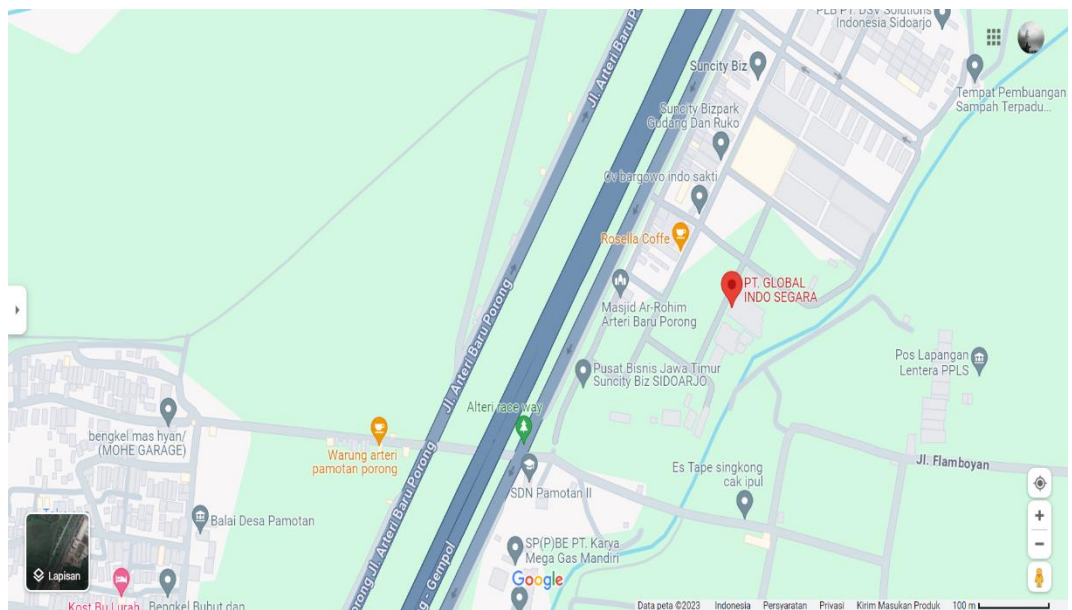
1.3.1 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di pabrik pembekuan ikan yakni PT. Global Indo Segara oleh mahasiswa kampus Politeknik Negeri Jember.

Kegiatan magang tersebut dilaksanakan pada tanggal 1 November 2023 – 31 Desember 2023.

1.3.2 Lokasi Tempat Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Global Indo Segara, Pergudangan SunCity Biz, Jl. Arteri Baru Porong, Sawah, Munut, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Peta lokasi pabrik pembekuan ikan PT. Global Indo Segara dapat dilihat di gambar 1.1



Gambar 1. 1 Lokasi Kegiatan Magang PT. Global Indo Segara
Sumber: *Google Maps, 2023*

1.3.3 Jadwal Kerja

Jadwal kerja yang ditentukan pabrik pembekuan ikan PT. Global Indo Segara untuk mahasiswa magang adalah 5 hari kerja, yakni hari senin sampai dengan jum'at. Untuk jam kerja di mulai pada pukul 08.00 WIB dan berakhir pada pukul 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode Observasi

Mahasiswa terjun langsung ke lapangan untuk mengamati dan melihat proses pembekuan ikan di pabrik pembekuan ikan PT. Global Indo Segara.

1.4.2 Metode praktik lapangan

Mahasiswa melaksanakan kegiatan proses produksi pengolahan jambu kristal secara praktik langsung. Dengan hal ini mahasiswa dapat mengetahui kondisi lapangan tentang proses proses pembekuan ikan yang ada di pabrik pembekuan ikan PT. Global Indo Segara.

1.4.3 Metode wawancara

Mahasiswa melaksanakan dialog dan bertanya langsung dengan pihak yang terkait di lapangan serta orang yang terlibat langsung dalam melaksanakan di lapangan dan bertanggung jawab terhadap semua masalah teknis di lapangan.

1.4.4 Metode Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan mahasiswa mencari literatur/jurnal pendukung sebagai Penguat data saat mahasiswa Menyusun laporan magang.