

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik berkualitas, kompeten dan berdaya saing di bidangnya, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi serta ikut berperan di dalam pembangunan bangsa. Sistem pendidikan vokasional merupakan pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agroindustri. Politeknik Negeri Jember adalah institusi yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan siap kerja, sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni.

Salah satu Program Studi (PS) yang terdapat di Politeknik Negeri Jember adalah PS. Teknologi Industri Pangan (PS. TIP). PS. TIP menetapkan kompetensi kelulusannya mampu mengaplikasikan dan mentransformasikan prinsip-prinsip ilmu pangan pada teknologi pasca panen, seleksi bahan, karakteristik bahan pangan, teknologi pengolahan pangan, analisa pangan, pengemasan bahan pangan serta pengawasan mutu di Industri Pangan. Untuk menerapkan ilmu-ilmu tersebut Politeknik Negeri Jember menerapkan suatu kegiatan yaitu kegiatan magang. Magang merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh masing-masing mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mengembangkan keterampilan atau *softskill* dan keahlian mahasiswa yang didapatkan dari perguruan tinggi dengan konsep kegiatan pembelajaran dilakukan diluar kampus atau berada dilingkungan perusahaan / industry kerja.

Pemilihan Iokasi magang di PT Global Indo Segara merupakan perusahaan penyedia produk olahan ikan frozen di indonesia. Beberapa produknya adalah ikan nila frozen, ikan patin steak, ikan gurami frozen, dan cumi kupas.

Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan. Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba. Kadar air ikan segar yang cukup tinggi juga akan mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat didalamnya. Penanganan yang dapat dilakukan adalah dengan metode pembekuan dan pemberian es pada ikan. Hal ini merupakan salah satu cara yang dilakukan agar ikan dapat diperjualbelikan secara meluas untuk kebutuhan manusia untuk kebutuhan pangan hewani kesehatan.

Ikan sangat penting untuk kebutuhan manusia dikarenakan mengandung mineral, vitamin, karbohidrat, air, protein, lemak dan lipid. Ikan terbagi kedalam 2 jenis yaitu ikan air laut dan ikan air tawar. Ikan air tawar sangat digemari oleh kesehatan karena rasa dagingnya yang gurih dan lezat, serta ikan air tawar juga memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Contohnya ikan air tawar adalah ikan nila.

Proses produksi ikan nila cut frozen wgs di PT Global Indo Segara melalui beberapa tahap yaitu penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi ikan nila, penimbangan I, penyisikan ikan nila, pembuangan insang dan isi perut ikan nila, pencucian II, penimbangan II, penyusunan, pembekuan ikan nila, glazing ikan nila, pengemasan dan pelabelan ikan nila, penyimpanan dan stuffing. Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat laporan Proses Produksi Ikan Nila Cut Frozen WGS untuk mengetahui dan mempelajari tentang bagaimana proses produksi ikan nila cut frozen wgs di PT Global Indo Segara Sidoarjo, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan dan pelaksanaan magang di PT Global Indo 2esehatan2 adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Magang ini memiliki beberapa tujuan, namun secara umum tujuan diadakannya magang ini antara lain: Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain Pendidikan.

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan (gap) yang mahasiswa jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum diatas, diadakannya magang ini juga memiliki beberapa tujuan khusus antara lain :

1. Mahasiswa mampu mengetahui kualitas bahan baku ikan nila yang baik.
2. Mahasiswa mampu melakukan proses pengolahan ikan nila beku wgs di PT. Global Indo Segara.
3. Mahasiswa mampu melakukan higiene dan sanitasi pada produksi ikan nila di PT. Global Indo Segara.

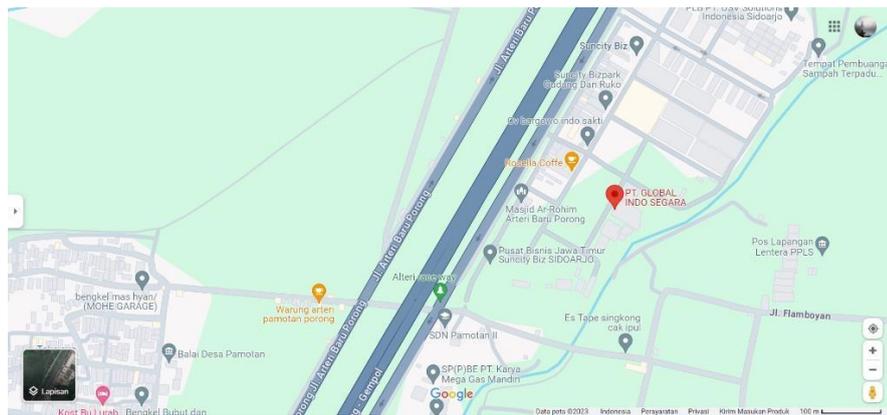
1.2.3 Manfaat Magang

Dengan melaksanakan kegiatan magang maka mahasiswa diharapkan dapat lebih memahami maksud dan teori yang diterima dalam kuliah sehari-hari. Serta akan memudahkan penerapannya yang sesuai dengan tantangan dan arah perkembangan teknologi.

Kegiatan magang ini juga dapat mengembangkan wawasan berpikir, bernalar, menganalisa, dan mengatasi suatu masalah dengan mengacu pada materi teoritis dan ilmu yang ditempuh dan mengkaitkannya dengan kondisi sesungguhnya, sehingga mahasiswa dapat lebih siap menghadapi berbagai masalah di lapangan, serta mempunyai kemampuan untuk mengembangkan ide-ide kreatif dan inovatif.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Tempat pelaksanaan Magang di PT Global Indo Segara terletak di Dusun Wunut, Kecamatan Porong, Kota Sidoarjo, Jawa Timur. Kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 01 November 2023 sampai dengan 20 Desember 2023. Peta lokasi Pabrik Pembekuan Ikan PT Global Indo Segara dapat dilihat di Gambar 1.1



Gambar 1.1 Lokasi Pabrik Pembekuan Ikan PT global Indo Segara
Sumber: google maps, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode Observasi

Mahasiswa terjun langsung ke lapangan untuk mengamati dan melihat proses produksi di 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 pengolahan jambu kristal yang ada di 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.