

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS (Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni) yang diperolehnya. Sistem pendidikan tersebut dapat meningkatkan keterampilan sumber daya manusia, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri dan diharapkan dapat berkontribusi di sektor industri secara mandiri.

Peningkatan kompetensi dasar mahasiswa Politeknik Negeri Jember dilakukan dengan kegiatan pendidikan akademi yang sesuai dengan kebutuhan sektor industri. Kegiatan pendidikan akademik yang dilakukan yaitu magang dengan akumulasi waktu selama 900 jam (20 SKS) yang dilaksanakan pada semester 7 (Untuk program Diploma IV). Magang merupakan program dari lembaga yang termasuk dalam kurikulum dan bersifat wajib bagi seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini dipandang penting bagi pendidikan di Politeknik Negeri Jember untuk mewujudkan lulusan yang berkompeten. Kegiatan magang bersifat wajib untuk dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan waktu yang telah ditentukan dan diharapkan setelah pelaksanaan magang akan mendapat pengalaman dalam meningkatkan kemampuan dan keterampilan dengan kompetensi bidang yang dipelajari terutama industri perikanan khususnya teri nasi kering.

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Insan Citraprima Sejahtera yang berlokasi di Desa Sekardadi, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban. Perusahaan ini bergerak pada industri *seafood* khususnya pengolahan teri nasi kering. Produksi

ikan teri nasi kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban dilakukan setiap hari dengan jumlah produksi yang tidak konstan, yaitu disesuaikan dengan jumlah penerimaan bahan baku yang diterima. Produk teri nasi kering yang selesai diproduksi selanjutnya akan disimpan pada *cold storage* sebelum dilakukan ekspor, produk yang disimpan pada *cold storage* dan telah selesai diproduksi disebut dengan FG (*Finish Goods*). FG akan diinspeksi terlebih dahulu sebelum dilakukan proses ekspor. FG yang diinspeksi sering kali mengalami ketidaksesuaian setelah diinspeksi. Ketidaksesuaian tersebut disebabkan dari beberapa faktor seperti kesalahan pada proses, faktor lingkungan, ataupun dari kesalahan pemilihan bahan baku.

Pengendalian kualitas sangat penting dilakukan bagi perusahaan agar produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, baik kualitas bahan baku, proses pembuatan hingga menjadi produk jadi. Pengendalian kualitas dalam suatu industri pangan merupakan upaya yang harus dilakukan guna mempertahankan kualitas produk yang dibuat. Mulai dari bahan baku, proses, hingga produk akhir, seperti halnya pada industri ikan teri nasi. PT. Insan Citraprima Sejahtera memiliki filosofi 3E, yaitu: *Excellent Product, Excellent People, dan Excellent Service*. Perusahaan ini memiliki 3 divisi, yaitu: *ICS Seafood Industry, ICS Seafood Distribution, dan ICS Export Services*. Untuk menjaga kepercayaan konsumen dalam menghasilkan produk yang berkualitas PT. Insan Citraprima Sejahtera telah menyesuaikan hasil produksinya berdasarkan dengan standar HACCP, ISO 22000, FDA, dan standar internasional lainnya. Salah satu produk yang dihasilkan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera adalah Teri nasi kering. Teri nasi kering merupakan produk unggulan dari PT. Insan Citraprima Sejahtera yang pemasarannya fokus pada kegiatan ekspor. Jumlah produksi Teri Nasi Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera tidak bersifat konstan, hal ini disesuaikan dengan permintaan pelanggan. Dalam proses produksi dari awal hingga akhir perusahaan telah menerapkan pengendalian kualitas yang baik untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar kualitas teri nasi kering, hal tersebut diperkuat dengan pencapaian perusahaan yang berhasil memperoleh sertifikat mutu dari berbagai standar

internasional. Dari uraian latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul laporan magang dengan judul **“Pengendalian Kualitas Produk Teri Nasi Kering pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban”**

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a) Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis di Politeknik Negeri Jember.
- b) Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapatkan di bangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan khususnya yang bergerak di bidang pengolahan *seafood*.
- c) Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- d) Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a) Menjelaskan dan menguraikan metode pengendalian kualitas produk teri nasi kering yang digunakan PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban
- b) Menjelaskan dan menguraikan proses pengendalian kualitas produk teri nasi kering yang digunakan PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban
- c) Menjelaskan dan menguraikan solusi mengenai permasalahan pengendalian kualitas produk teri nasi kering yang terjadi di PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban

1.2.3 Manfaat Magang

- 1) Bagi Mahasiswa
 - a. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam mengenal dunia kerja, serta pemahaman dalam pengaplikasian teori yang diperoleh dalam perkuliahan.
 - b. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang pengendalian kualitas produk Teri nasi kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban.
 - c. Mahasiswa dapat berpikir kritis dalam menganalisa dan memberikan solusi terhadap masalah-masalah pengendalian kualitas produk Teri nasi kering yang terjadi PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban.
 - d. Melatih kedisiplinan dan tanggung jawab mahasiswa.
- 2) Bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Memperoleh informasi atau gambaran mengenai perkembangan IPTEKS yang diterapkan di dunia industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- 3) Bagi Perusahaan
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan di lapangan.

1.2.4 Lokasi dan Jadwal Kerja

PT. Insan Citraprima Sejahtera adalah perusahaan yang bergerak di bidang industri *seafood* yang berlokasi di pesisir utara pulau Jawa, tepatnya di Jalan Jenu Merak Urak 148 C, Desa Sekardadi, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Waktu efektif kerja yang diterapkan di PT. Insan Citraprima Sejahtera minggunya adalah 6 hari kerja dari hari senin hingga sabtu. Waktu kerja normal karyawan di PT. Insan Citraprima Sejahtera dimulai pada pukul 08.00-16.00 WIB dengan jam istirahat dari 11.30 sampai 12.30 WIB. Hari kerja senin sampai sabtu, namun jika permintaan pasar sedang ramai dan *volume* bahan baku tersedia pada pertengahan bulan, biasanya perusahaan mengharuskan karyawan produksi untuk masuk pada hari minggu. Hal tersebut biasa disebut dengan istilah lembur libur.

1.3 Metode Pelaksanaan

1) Observasi

Observasi adalah melakukan pengamatan secara langsung seluruh aktivitas yang dilakukan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban, meliputi aktivitas seluruh karyawan, yang dimulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengendalian kualitas produk, hingga proses ekspor.

2) Penerapan kerja

Penerapan kerja adalah pelaksanaan kerja secara langsung di PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban. Pelaksanaan kerja meliputi seluruh kegiatan produksi yang dilakukan pada Unit Teri, meliputi: penerimaan bahan baku, pencucian, perebusan, penjemuran, sortasi I, *sizing*, sortasi II, *precooling*, *packing*, pengendalian kualitas produk, hingga proses ekspor.

3) Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mencari literatur dengan materi yang serupa dengan proses produksi dan pengendalian kualitas mengenai teri nasi kering yang terjadi pada umumnya, lalu dibandingkan dengan kondisi *real* di perusahaan.

4) Wawancara

Wawancara dilakukan dengan melakukan tanya jawab dengan seluruh karyawan yang berkaitan langsung dengan proses produksi. Kegiatan wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi dan pengendalian kualitas produk Teri nasi kering pada perusahaan.

5) Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara pengumpulan data dengan mempelajari dokumen-dokumen perusahaan yang berhubungan dengan proses produksi dan pengendalian kualitas produk Teri nasi kering.