

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang menyelenggarakan proses belajar mengajar sesuai dengan tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Salah satu jurusan yang ada di Politeknik Negeri Jember adalah Manajemen agribisnis dengan Program Studi Manajemen Agroindustri. Program studi ini mengajarkan pendidikan dan keterampilan di bidang pertanian, peternakan, dan perikanan.

Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri untuk menciptakan sumber daya manusia yang handal. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang. Magang merupakan suatu kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara menempatkan mahasiswa pada sebuah perusahaan, industri, atau instansi. Magang juga salah satu kegiatan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini dilakukan di semester 7 (tujuh) untuk mahasiswa dari jurusan Manajemen Agribisnis program study Manajemen Agroindustri. kegiatan ini dilakukan dengan magang secara langsung pada perusahaan yang telah bekerja sama dengan Politeknik Negeri jember. Kegiatan

magang ini dilakukan pada akhir semester 7, dengan lama waktunya yaitu selama 20 sks atau setara 900 jam yang dibagi menjadi 3 sesi yaitu 30 jam pengenalan kegiatan magang, 800 jam kegiatan magang di perusahaan, dan 70 jam kegiatan bimbingan pengerjaan laporan hasil kegiatan magang atau kurang lebih selama 4 bulan. Dengan kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa Politeknik negeri Jember sehingga setelah lulus dari perguruan tinggi ini diharapkan mahasiswanya memiliki bekal ilmu sekaligus keterampilan. Magang yang akan dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk ikan dengan kemasan kaleng. Mulai beroperasi sejak tahun 1978 yang 3 terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negara, Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang di produksi dari PT. Bali Maya Permai adalah produk yang berkualitas mulai dari Sarden, Makarel, dan Tuna dalam berbagai varian rasa khas Indonesia, dikemas dalam kaleng menggunakan teknologi terkini dan SDM yang berkualitas, proses higienis, dan quality control dari pabrik sendiri, menjadikan produk PT. Bali Maya Permai memiliki mutu yang tinggi.

Ikan tuna merupakan salah satu potensi ikan laut yang menjadi andalan Indonesia. Tingginya permintaan produk tuna menjadikan peluang besar untuk Indonesia sebagai produsen dalam ekspor produk tersebut. Ikan tuna yang hidup di perairan laut Indonesia dikelompokkan menjadi dua jenis, yakni ikan tuna besar dan ikan tuna kecil. Ikan tuna besar meliputi *yellowfin*, albakora (*albacore*), tuna mata besar (*big eye* tuna), dan tuna sirip biru selatan (*southern bluefin* tuna). Ikan tuna yang bernilai tinggi dan banyaknya permintaan di pasar dunia menjadikan perkembangan industri perikanan tuna nasional demikian pesat, tidak hanya produk tuna yang dibekukan (*frozen* tuna) dan produk tuna segar (*fresh* tuna), tapi juga dalam bentuk tuna kaleng (*canning* tuna) atau olahan lainnya Pen dkk., (2012).

Menurut Ndahawali dkk., (2016) Usaha untuk meningkatkan daya simpan dan kualitas produk perikanan melalui pengolahan atau pengawetan. Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan. Selain itu juga untuk memperpanjang daya awet dan

mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Salah satu jenis manajemen pengolahan yang dapat digunakan untuk menghambat kegiatan zat-zat mikroorganisme adalah pengalengan ikan.

Menurut (Widnyana & Suprpto, 2020) Pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan, terutama ikan dan hasil perikanan lainnya, dari pembusukan. Dalam pengalengan ini daya awet ikan yang diawetkan jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan cara lain. Namun dalam hal ini dibutuhkan penanganan yang lebih intensif serta ditunjang dengan peralatan yang serba otomatis. Sebab dalam proses pengalengan, ikan atau hasil perikanan lain dimasukkan dalam suatu wadah yang ditutup rapat agar udara maupun mikroorganisme perusak yang datang dari luar tidak dapat masuk. Selanjutnya wadah dipanasi pada suhu tertentu dalam jangka waktu tertentu pula untuk mematikan mikroorganisme yang ikut terbawa pada produk yang dikalengkan.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memperhatikan proses-proses pengolahan ikan tuna dengan memperhatikan rendemen pada hasil akhir pengolahan ikan. Menurut Waluyo dkk., (2022) Rendemen merupakan daging yang dapat dimanfaatkan setelah dilakukan pengolahan. Rendemen adalah presentase produk yang didapatkan dari membandingkan berat awal bahan baku dengan berat akhirnya. Beberapa kasus yang terdapat pada perusahaan yaitu pada rendahnya rendemen yang dihasilkan maka akan mempengaruhi profit perusahaan dan apabila dibiarkan secara terus menerus maka hasil produksi pada suatu perusahaan akan mengalami penurunan dan profit yang diterima perusahaan akan berkurang juga. Besarnya rendemen tuna yang dihasilkan dapat menjadi tolak ukur dari segi profit oleh perusahaan, semakin besar bagian yang dapat dimanfaatkan maka semakin besar ukuran berat produk yang dihasilkan. PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* mempunyai standar rendemen dalam proses pengolahan tuna yaitu 54%. Terdapat dua jenis ikan tuna albacore dalam pengolahan, yaitu ikan tuna *fresh* dan ikan tuna *frozen*. Masing-masing memiliki nilai rendemen yang berbeda. Pada produksi ikan tuna *albacore fresh* masih memiliki beberapa masalah yang mengakibatkan berkurangnya hasil rendemen, maka perlu adanya pengujian untuk mendapatkan nilai rendemen pada ikan tuna albacore *fresh* dan mengidentifikasi masalah yang ada .

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kritis dalam melengkapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.
4. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus telah siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan praktek kerja lapang adalah:

1. Memahami, menjelaskan dan mempraktikkan proses perhitungan rendemen ikan tuna *albacore fresh* pada PT. Bali Maya Permai *Canning Food Industri*.
2. Mengidentifikasi masalah serta memberikan solusi alternatif proses perhitungan rendemen pada ikan tuna *albacore fresh* pada PT. Bali Maya Permai *Canning Food Industri*.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh oleh mahasiswa dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh bekal pengalaman kerja secara langsung yang dapat digunakan untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus dari perkuliahan.
2. Memperoleh wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan manajemen proses produksi ikan tuna dan sarden.
3. Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengalengan ikan tuna dan ikan sarden di PT Bali Maya Permai.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jl. Raya Pengambengan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 10 Januari 2023. Adapun jadwal magang di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari senin sampai dengan hari jumat selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 WITA hingga jam 17.00 WITA, serta terdapat jam magang tambahan yaitu pada saat produksi selama 4 jam mulai pukul 20.00 WITA hingga 00.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung di dalam kegiatan yang adadi perusahaan PT Bali Maya Permai, mulai dari penerimaan bahan baku, prosedan penyimpanan produk jadi. Dengan menggunakan metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu pengalengan ikan sarden secara praktis.

2. Metode Wawancara

Mahasiwa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau pembimbing lapang di PT Bali Maya Permai untuk memperoleh informasi ataupun datayang diperlukan

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang dibutuhkan sebagai bahanpenyusunan laporan.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang mencari serta mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literature yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembandingan dalam penulisan laporan kegiatan magang. selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu pengalengan ikan sarden secara praktis.