

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang memiliki program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan dapat melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan sistem pendidikan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan dasar pengetahuan dan keterampilan yang kuat. Dengan demikian, lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat bersaing di dunia industri dan bahkan berwirausaha sendiri. Politeknik Negeri Jember juga mengakomodasi tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal dengan mengintegrasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan industri, salah satunya melalui program magang yang disesuaikan dengan kurikulum program studi masing-masing.

Magang merupakan bentuk pembelajaran bagi mahasiswa yang melibatkan pengalaman kerja langsung di lingkungan kerja untuk mengembangkan keterampilan dan pengetahuan. Ini adalah salah satu persyaratan yang harus dipenuhi oleh semua mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk lulus. Magang bertujuan agar mahasiswa dapat menerapkan teori dan praktik yang mereka pelajari di perkuliahan dengan cara praktik langsung di perusahaan. Durasi magang ini adalah 900 jam, terdiri dari pra-magang selama 30 jam, magang selama 800 jam, dan pasca magang selama 70 jam. Tujuan utama dari kegiatan magang ini adalah untuk mempersiapkan mahasiswa agar dapat berkontribusi dalam dunia kerja sesungguhnya. Salah satu tempat magang yang di pilih oleh mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri untuk menerapkan pengetahuan mereka adalah PT. Sumber Yalagamudra.

PT. Sumber Yalagamudra merupakan sebuah perusahaan dalam industri pengolahan makanan dengan fokus pada pengalengan, terutama ikan,

memproduksi produk sarden. Produk ini dipasarkan di kota- kota besar seperti : Surabaya, dan Jakarta. Alur proses produksi pada pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi dimulai dari proses penerimaan bahan baku (bahan baku ikan, bahan media, dan bahan pengemas), bak penampung sementara, pengguntingan atau penyiangan, pencucian ikan pada mesin *ratory washer*, pengisian ikan dalam kaleng (*filling*), pengecekan awal, pemasakan awal (*pre-cooking* atau *exhausting*), penirisan (*decanting*), pengecekan akhir, pengisian saos, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pengelapan, inkubasi, print atau pengkodean, pengemasan (*packing*), dan penyimpanan. Proses produksinya berjalan setiap hari namun ada beberapa permasalahan yang muncul pada setiap adanya proses produksi yaitu pekerja yang kurang teliti pada proses pengisian ikan, kerusakan pada mesin boiler dan mesin jet ink printer, dan saat proses seaming tidak optimal. Solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan yaitu dengan cara melakukan pengecekan akhir kembali pada proses pengisian ikan, melakukan perawatan atau pemeliharaan mesin secara berkala dan terjadwal (misalnya 1 bulan sekali), dan pekerja harus mengontrol proses pengisian ikan dan saos agar tidak berlebihan supaya pada saat proses seaming dapat ditutup dengan baik dan benar.

Berdasarkan uraian latar belakang magang maka penulis tertarik untuk mengangkat judul Proses Produksi Pada Pengalengan Ikan Sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi agar proses produksi dapat berjalan dengan baik.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah :

1. Meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang terjadi di perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa dalam berpikir kritis saat menghadapi perbedaan antara teori yang dipelajari di perkuliahan dengan aktivitas yang terjadi di perusahaan.

3. Meningkatkan keterampilan praktis mahasiswa sebagai persiapan untuk memasuki dunia kerja.
4. Meningkatkan pemahaman terhadap aktivitas perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi lingkungan kerja.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang adalah :

1. Mengetahui dan menjelaskan proses produksi pada pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi.
2. Mengidentifikasi permasalahan serta memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan pada proses produksi pada pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Sumber Yalagamudra Banyuwangi adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan dan wawasan secara langsung pada proses produksi pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi.
2. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas dan berpikir kritis dalam mengidentifikasi dan menyampaikan Solusi terhadap permasalahan pada proses produksi pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilakukan di PT. Sumber Yalagamudra yang berlokasi di Jl. Sampangan No.19, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 17 Juli 2023 sampai dengan 16 Desember 2023. Adapun jadwal kerja di PT.

Sumber Yalasangudra adalah hari senin sampai hari sabtu selama 8 jam, yaitu mulai dari pukul 07:00 WIB hingga jam 15:00 WIB.

Tabel 1. 1 Kegiatan hari senin – kamis dan sabtu

Pukul	Kegiatan
07.00 – 12.00	Jam kerja
12.00 – 13.00	Istirahat
13.00 – 15.00	Jam kerja
15.00	Jam pulang kerja

Sumber : PT. Sumber Yalasangudra, 2023

Tabel 1. 2 Kegiatan hari jum'at

Pukul	Kegiatan
07.00 – 11.30	Jam kerja
11.30 – 12.30	Istirahat
12.30 – 15.00	Jam kerja
15.00	Jam pulang kerja

Sumber : PT. Sumber Yalasangudra, 2023

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Sumber Yalasangudra adalah sebagai berikut :

##### 1. Metode Praktik Lapang

Mahasiswa terlibat secara langsung di dalam kegiatan yang ada di Perusahaan PT. Sumber Yala Samudra, mulai dari penerimaan bahan baku, proses dan penyimpanan produk jadi. Dengan menggunakan metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu proses pengalengan ikan sarden secara praktis.

##### 2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang terkait dengan kegiatan yang dilakukan di Perusahaan kepada pekerja atau pembimbing lapang di

PT. Sumber Yalasangudra untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan pada saat penyusunan laporan.

### 3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi atau data yang dibutuhkan sebagai bahan saat penyusunan laporan.

### 4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang mencari serta mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembandingan dalam penulisan laporan kegiatan magang.

### 5. Dokumentasi

Mahasiswa melakukan pengambilan dokumentasi sebagai data pendukung berupa gambar sebagai penguat laporan magang.