

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang diharapkan 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 sehingga mampu berkompetisi di dunia industri serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan dengan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Polije dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah Magang. Magang adalah kegiatan untuk mendapatkan pengalaman kerja secara langsung ditempat kerja sesuai dengan program studi dan keahlian yang dibutuhkan. Dengan adanya kegiatan Magang mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan yang dibutuhkan dalam dunia industri maupun instansi pemerintahan untuk menghadapi dunia kerja nyata yang sesungguhnya dan berkontribusi dalam perkembangan kompetensi pada Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Magang merupakan salah satu bentuk penerapan dalam praktik yang wajib diterapkan dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester lima (5).

Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Magang bertempat di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. PT. Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah udang dan gurita beku. Pemilihan PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi sebagai tempat Magang didasarkan pada kesesuaian materi perkuliahan dan praktikum, seperti dalam bidang pengolahan produk hewani, pengembangan produk pangan, pengawasan mutu, keamanan pangan dan sistem manajemen mutu. Mahasiswa yang melakukan Magang di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi mendapatkan pengalaman dan pengetahuan khususnya mengetahui tentang tahap-tahap proses

pembekuan udang, pembekuan gurita, pengawasan mutu, produk olahan yang dihasilkan dan masih banyak lagi.

## **1.2 Tujuan dan manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam pelaksanaan Magang di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan instansi yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang kita jumpai di lapangan dengan yang diperoleh bangku kuliah.
3. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dalam pelaksanaan Magang di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa lebih memahami dan mengetahui serta mendapat pengalaman yang ada pada lingkungan kerja melalui praktik kerja lapang ini.
2. Mampu memahami alur proses pengolahan udang natural 1.800