

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di dalam dunia industri yang bersifat global, perikanan menjadi salah satu sektor vital yang dalam regulasinya mampu memberikan kontribusi besar terhadap kemakmuran dan kesejahteraan ekonomi bagi Indonesia. Sebagai negara berkembang yang memiliki banyak pulau, Indonesia memiliki sumber daya kelautan yang sangat melimpah hasilnya, mencakup berbagai jenis ikan dan biota laut lainnya sehingga dengan demikian, perikanan bukan hanya menjadi bagian penting dalam penyediaan pangan bagi penduduk Indonesia, tetapi dapat dijadikan sebagai pilar utama dalam perekonomian negara.

Sektor perikanan menciptakan lapangan pekerjaan yang signifikan dan berkelanjutan, melibatkan ribuan nelayan dan pekerja industri pengolahan hasil tangkapan laut. Keberlanjutan industri pengolahan hasil tangkapan laut di Indonesia akan terus meningkat seiring dengan dilakukannya pengelolaan sumber daya laut secara bijak. Fakta di lapangan yang sudah banyak ditemukan, diketahui bahwa sektor perikanan tidak hanya menempatkan posisi penting dalam mengamankan pasokan pangan nasional, tetapi juga memberikan dorongan terhadap pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di Indonesia.

Kabupaten Tuban yang terletak di pesisir utara Jawa Timur adalah salah satu sentra perikanan yang kaya akan hasil tangkapan perikanan. Produktivitas perikanan yang tinggi didukung dengan keberadaannya yang terletak di sepanjang pantai utara sehingga memberikan akses yang lebih mudah ke Laut Jawa, salah satu lautan yang dikenal sebagai lautan yang paling produktif di Indonesia karena memiliki beberapa faktor pendukung seperti keberadaan arus laut, ekosistem yang beragam, ketersediaan suhu dan cuaca yang optimal. Sektor dan sub-sektor perikanan masih menjadi tulang punggung ekonomi utama bagi masyarakat Kabupaten Tuban. Jenis ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat setempat

adalah ikan teri nasi. Industri olahan ikan teri dengan jenis ikan teri nasi banyak terdapat pada Provinsi Jawa Timur, salah satunya pada Kabupaten Tuban.

Ikan teri memiliki nilai gizi yang tinggi karena terdapat kandungan mineral, vitamin, lemak tak jenuh, dan protein yang tersusun di dalamnya. Ikan teri termasuk jenis ikan yang mudah mengalami kerusakan atau pembusukan apabila dibiarkan cukup lama karena adanya pengaruh fisik, kimia, dan mikrobiologi. Ikan teri nasi telah menjadi salah satu jenis ikan yang sangat populer dikonsumsi oleh masyarakat karena hampir seluruh bagian tubuhnya dapat dimanfaatkan dengan mudah, mulai dari bagian kepala hingga bagian tulang. Hal ini menjadi bukti bahwa ikan teri nasi menjadi sumber pangan yang efisien.

PT. Insan Citraprima Sejahtera merupakan salah satu industri sektor perikanan di Kabupaten Tuban yang merupakan *unit plant* dari ICS Group, kelompok perusahaan yang bergerak dan berfokus pada pengolahan bidang *seafood* dengan spesialisasi jenis produk yakni udang dan ikan. PT. Insan Citraprima Sejahtera selain bergerak pada bidang pengolahan makanan berbahan dasar *seafood*, juga bergerak pada bidang eksportir hasil laut dan *added value product*. Salah satu produk unggulan yang diproduksi oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera yakni teri nasi, yang selanjutnya disebut Chirimen.

Perusahaan perlu memperhatikan keamanan pangan sebagai salah satu bentuk perwujudan harapan konsumen untuk mengonsumsi bahan makanan yang terbebas dari adanya pengaruh fisik, kimia, dan mikrobiologi. Keamanan pangan menjadi hal yang penting dalam sebuah produk pangan mengingat dalam era sekarang ini, masyarakat selaku konsumen bergerak untuk memperhatikan kesehatan, keamanan pangan, dan kebersihan. Ketersediaan pangan selalu dijaga agar kebutuhan masyarakat terhadap pangan selalu terpenuhi. Pelaku industri yang memproduksi pangan harus dapat menjamin produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan dapat menghindari timbulnya masalah kesehatan.

Produk pangan menjadi faktor utama penyebab adanya masalah pada kesehatan tubuh oleh karena itu, pelaku industri melakukan adanya pencegahan penyakit yang bersumber dari bahan pangan salah satunya dengan menerapkan program sanitasi. *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) adalah

prosesur tertulis yang meliputi tata cara yang dapat digunakan industri dalam kegiatan membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan yang diharapkan dalam memproduksi produk dengan cara bermutu, tinggi, aman, dan tertib (Winarno & Surono, 2004).

SSOP terdiri dari delapan kunci persyaratan sanitasi yaitu: (1) Keamanan air; (2) Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan; (3) Pencegahan kontaminasi silang; (4) Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet; (5) Proteksi dari bahan-bahan kontaminan; (6) Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar; (7) Pengawasan kondisi kesehatan personal yang dapat mengakibatkan kontaminasi; dan (8) Menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan.

Berdasarkan latar belakang dan fenomena di atas, penulis tertarik untuk menganalisis terkait adanya kesenjangan (*gap analysis*) dengan menilai dan mengevaluasi untuk memberikan rekomendasi penyempurnaan dalam proses produksi Chirimen sehingga penulis mengangkat judul laporan magang yaitu: “Analisis Kesenjangan Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) Proses Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban.”

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari magang adalah sebagai salah satu sarana untuk mahasiswa dalam melakukan pengenalan terhadap dunia kerja dan dapat pula dijadikan sebagai media pengembangan diri mahasiswa. Adapun tujuan umum magang antara lain sebagai berikut:

- a. Mendapatkan gambaran nyata terkait perusahaan industri yang bergerak pada bidang pengolahan *seafood* berupa udang dan ikan.
- b. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengobservasi, menganalisis masalah yang terjadi secara optimal dan kritis.

- c. Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai adanya keterkaitan antara teori yang diperoleh selama masa perkuliahan dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang bertujuan untuk mempelajari serta menganalisis kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi teri nasi (Chirimen) dalam pemberian jaminan mutu dan kepuasan kepada konsumen. Berikut ini adalah tujuan khusus magang sebagai berikut:

- a. Mampu mempraktikkan SOP pada proses produksi ikan teri nasi (Chirimen).
- b. Mampu mengetahui penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi ikan teri nasi (Chirimen).
- c. Mampu menganalisis kesenjangan (*gap analysis*) penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi ikan teri nasi (Chirimen).
- d. Mampu merekomendasikan tindak lanjut terhadap kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam proses produksi ikan teri nasi (Chirimen).
- e. Mampu merekapitulasi penilaian kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi ikan teri nasi (Chirimen).
- f. Mampu mengidentifikasi masalah beserta solusi permasalahannya terhadap kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dalam proses produksi ikan teri nasi (Chirimen).

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan magang di PT. Insan Citraprima Sejahtera adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perguruan Tinggi
 - a. Diharapkan mampu menjalin kerjasama yang baik dan berkelanjutan dengan PT. Insan Citraprima Sejahtera dalam kegiatan magang Politeknik Negeri Jember pada tahun ajaran yang selanjutnya.

- b. Menjadi salah satu sarana penilaian bagi perguruan tinggi untuk mengukur sejauh mana keberhasilan dalam mendidik, memberikan arahan serta implementasi teori dan praktik yang diperoleh selama masa perkuliahan mengenai dunia kerja.
 - c. Menghasilkan lulusan yang siap terjun ke dunia kerja dalam perusahaan industri sesuai dengan program studi terkait.
2. Bagi Perusahaan
- a. Diharapkan dapat diberikan solusi alternatif, kritik, dan saran yang membangun terhadap permasalahan yang sedang dialami oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera dan berhasil diidentifikasi oleh mahasiswa.
 - b. Diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan penyempurnaan terkait penerapan SSOP yang berjalan guna meningkatkan jaminan keamanan mutu pangan dalam proses produksi Teri Nasi (Chirimen) di PT. Insan Citraprima Sejahtera.
3. Bagi Mahasiswa
- a. Dapat dijadikan sebagai sarana untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman, dan informasi serta keterampilan mahasiswa terkait manajemen keamanan mutu pangan berupa analisis penerapan SSOP yang diterapkan pada proses produksi Teri Nasi (Chirimen) di PT. Insan Citraprima Sejahtera.
 - b. Menumbuhkan serta mengasah sikap profesionalitas, keterampilan, bertanggungjawab dan disiplin waktu yang diperlukan mahasiswa pada saat memasuki dunia kerja yang sesuai dengan keahliannya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan magang dilaksanakan di PT. Insan Citraprima Sejahtera Unit Tuban yang beralamatkan di Jalan Merakurak 148c, Desa Sekardadi, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban. Lama waktu pelaksanaan magang adalah 5 bulan terhitung sejak tanggal 10 Agustus 2023 – 30 Desember 2024 dengan total waktu pelaksanaan yakni sebanyak 820 jam kerja dan diikuti pula pelaksanaan kegiatan pasca magang

pada bulan Januari 2024. Pelaksanaan magang disesuaikan dengan hari dan waktu kerja karyawan yakni pada hari Senin – Sabtu dimulai pada pukul 08.00 WIB – 16.00 WIB (Terhitung 7 jam waktu kerja).

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Karyawan & *Staff* PT. Insan Citraprima Sejahtera

Hari	Jam Kerja	Waktu Istirahat	Total Waktu Kerja
Senin – Kamis	08.00 – 16.00 WIB	11.30 – 12.30 WIB (1 jam)	7 jam
Jum'at	08.00 – 16.00 WIB	11.30 – 13.00 WIB (1 jam 30 menit)	7 jam
Sabtu	08.00 – 16.00 WIB (Karyawan)	11.30 – 12.30 WIB (1 jam)	7 jam (Karyawan)
	08.00 – 14.00 WIB (<i>Staff</i>)		5 jam (<i>Staff</i>)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Insan Citraprima Sejahtera adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Kegiatan Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah disusun dan memperoleh persetujuan dari Pembimbing Lapangan Utama yang sudah ditentukan oleh HRGA PT. Insan Citraprima Sejahtera yakni Bapak Arfian Hatta Istiqlal, S.PSi. Selanjutnya pelaksanaan kegiatan magang dilakukan berdasarkan jadwal tersusun yang telah disetujui oleh Pembimbing Lapangan Unit Produksi yakni Bapak Munjarwanto, A.Md.Pi selaku *Factory Manager* Unit Teri.

2. Pengenalan Lokasi Magang

Pembimbing Lapangan Utama mengenalkan lokasi magang yang akan digunakan selama kegiatan magang berlangsung dengan tujuan agar mahasiswa dapat mengikuti aturan-aturan yang ada serta melaksanakan kegiatan magang sesuai dengan pembagian jadwal kegiatan selama periode magang. Pengenalan lokasi magang dilakukan pada 2 unit produksi yang berbeda yakni pada Unit Produksi Teri dan Unit Produksi *Added Value Product* (AVP).

3. Wawancara

Wawancara dilakukan kepada Pembimbing Lapang Utama, Pembimbing Lapang Unit Produksi, dan Tenaga Kerja terkait sesuai dengan *line production* guna memperoleh informasi terkait proses produksi Chirimen di PT. Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban mulai dari awal hingga akhir guna sebagai pembekalan materi dalam penyempurnaan pengerjaan laporan magang.

4. Studi Literatur

Kegiatan untuk memperoleh informasi yang diperlukan selama kegiatan magang diperoleh dengan membaca dari dokumen perusahaan atas persetujuan Pembimbing Lapang Unit Produksi yakni Ibu Dwi Retno Wati selaku *Supervisor Quality Control* dan Ketua Tim HACCP, laporan magang, dan jurnal yang berkaitan dengan penerapan SSOP pada proses produksi Chirimen.

5. Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi dilakukan selama kegiatan magang di PT. Insan Citraprima Sejahtera berlangsung atas izin Pembimbing Lapang berupa foto-foto kegiatan yang diikuti seperti kegiatan supervisi Dosen Pembimbing, melakukan bimbingan mingguan bersama dengan Pembimbing Lapang Unit Produksi, dan kegiatan presentasi laporan magang bersama dengan Pembimbing Lapang. Kegiatan dokumentasi di dalam ruang proses produksi tidak diperkenankan untuk dilakukan sesuai dengan penetapan persyaratan oleh perusahaan dengan tidak mempublikasikan dokumentasi apapun selama mengikuti kegiatan proses produksi.

6. Penulisan Laporan Magang

Penulisan laporan magang didasarkan dengan pelaksanaan kegiatan magang yang telah dilakukan selama 5 bulan didukung dengan hasil wawancara dan studi literatur. Laporan magang juga memuat validasi kegiatan magang dengan menggunakan dokumentasi terkait berupa foto dalam kegiatan atau rangkaian proses produksi yang bersumber melalui *Works Instruction (WI)* Proses Produksi Chirimen dengan syarat mencantumkan sumber tertulis.