

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 dan mampu melaksanakan, serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan pada sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan.

Peningkatan keterampilan dan pengembangan keahlian dapat dilakukan melalui kegiatan praktik magang yang dilaksanakan di sebuah perusahaan yang dikemas dalam program magang. Program magang sudah tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, salah satunya pada Program Studi Manajemen Agroindustri. Program magang wajib dilakukan bagi mahasiswa/i D-IV Manajemen Agroindustri untuk memperoleh pengalaman dalam menghadapi dunia kerja atau industri.

Pelaksanaan magang dilakukan di PT Istana Cipta Sembada yang merupakan salah satu perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang produksi hasil perikanan, dengan spesifikasi produk udang beku dan gurita beku. Perusahaan ini mengolah dan menghasilkan produk gurita beku yang merupakan produk dengan pangsa pasar luar negeri. Proses pengolahan gurita melewati 2 tahapan di *raw area*, yaitu tahap penyiangan (*gutting*) dan *cutting raw* (terdiri dari *cutting leg* dan *cleaning head*). Terdapat permasalahan pada *raw area*, yaitu rendemen yang dihasilkan di setiap tahapan tidak mencapai standart rendemen yang sudah ditetapkan oleh perusahaan. Rendemen merupakan besaran persentase jumlah bahan baku yang diolah menjadi produk, semakin tinggi nilai rendemen maka semakin tinggi pula penggunaan bahan bakunya. Adanya fenomena permasalahan yang terjadi pada PT Istana Cipta Sembada,

dilakukan analisis faktor-faktor yang mempengaruhi besaran rendemen, dengan menyusun laporan magang yang berjudul “Proses Pengolahan Gurita Pada *Raw Area* Di PT Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan, serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang. Magang juga melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan dan mempraktikkan proses pengolahan gurita di *Raw Area* PT Istana Cipta Sembada.
2. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pengolahan gurita di *Raw Area* PT Istana Cipta Sembada.
3. Mampu merumuskan alternatif solusi terkait permasalahan yang ada pada *Raw Area* PT Istana Cipta Sembada.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan magang sebagai berikut:

- a) Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya, sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapangan.
- b) Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- c) Manfaat untuk lokasi Magang:
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada yang berlokasi di Dusun Krajan, RT/RW 02/01, Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 10 Desember 2023. Jadwal kerja pada kegiatan magang ini disesuaikan dengan jadwal kerja karyawan, apabila ada jam lembur, peserta magang tidak diwajibkan untuk mengikuti jam lembur, rincian jadwal kegiatan magang yaitu:

Senin s/d Kamis	: 07.00 – 17.00 WIB (jam istirahat 12.00 – 13.00)
Jumat	: 07.00 – 17.00 WIB (jam istirahat 11.00 – 13.00)
Sabtu	: 07.00 – 17.00 WIB (jam istirahat 12.00 – 13.00)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Kegiatan pengamatan langsung di sekitar lingkungan kerja untuk mendapatkan informasi berupa data dan/atau informasi yang berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi besaran rendemen pada *Raw Area* PT Istana Cipta Sembada.

2. Wawancara

Kegiatan pengumpulan data melalui tanya jawab secara langsung kepada karyawan dan pekerja wilayah gurita yang terdiri dari bagian *raw area*, *cook area*, dan *freezing and packing area*. Pekerja yang menjadi narasumber dalam wawancara, meliputi Pembimbing Lapangan, PIC tiap area, *Quality Control* (QC) tiap area, admin tiap area.

3. Praktik

Praktik kerja dilakukan di PT Istana Cipta Sembada dengan pembagian jadwal *rolling* bagian di tiap minggunya. Bulan pertama magang, mahasiswa difokuskan pada satu bagian di tiap wilayah berdasarkan peminatan.

4. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data, informasi melalui berbagai sumber untuk mendukung proses penulisan laporan magang.