

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik negeri jember adalah salah satu perguruan tinggi yang menerapkan metode belajar berbasis vokasi, Pendidikan vokasional bertujuan untuk menyiapkan peserta didik yang berkualitas, bardaya saing dan kompeten dalam bidangnya. Sehingga mampu menerapkan teknologi dan mengembangkan ilmu pengetahuan serta berperan dalam Pembangunan bangsa. Sistem pembelajaran vokasional lebih focus mengembangkan standart-standart keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agro industry.

Untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia terutama dalam hal keterampilan agar tercipta masyarakat Indonesia yang berkualitas, maka Politeknik Negeri Jember diharapkan bisa menghasilkan sumberdaya manusia yang berkualitas dengan mengadopsi program Pendidikan vokasi. Kegiatan yang dilakukan untuk mewujudkan tujuan tersebut, salah satunya ialah kegiatan Magang yang dilakukan selama empat bulan dan dilaksanakan khusus untuk mahasiswa semester lima (V). kegiatan ini menjadi prasyarat mutlak yang harus diikitu oleh mahasiswa POLIJE. Dengan tujuan mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus di Industri sesuai bidang keahliannya.

Otak-otak merupakan produk hasil olahan dari daging ikan yang digiling dengan penambahan bahan-bahan seperti (bawang merah, bawang putih, garam, gula, lada, dan santan) yang dibentuk sesuai dengan selera. Hampir seluruh masyarakat di Indonesia mengetahui produk otak-otak baik dari segi rasa dan cara pembuatannya (Asriani et al., 2020). Produk otak-otak dapat diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan (Kartikaningsih et al., 2021). Pembuatan otak-otak pada umumnya berbahan dasar ikan sehingga lebih dikenal dengan otakotak ikan (Kusnandar et al., 2020)

Prinsip dasar pengolahan ikan tujuannya memperpanjang umur simpan dari produk iskan. Supaya tujuan tersebut berhasil dilakuaka perlu adanya sanitasi yang baik dalam proses pengolahannya. Sanitasi dalam industry pangan mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik mulai dari persiapan, pengolahan, pengepakan, transport makanan, sanitasi ruangan dan alat-alat pengolahan, serta kebersihan dan Kesehatan pekerja di bidang pengolahan pangan. Praktik santasi dan hygiene yang buruk dalam pengolahan pangan akan mengkontaminasi makanan (Rauf, 2013).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program Pendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri, terampil dan berpikir kritis terhadap lingkungan kerja.
3. Mengetahui berbagai produk yang dihasilkan di PT Indo Lautan Makmur beserta proses pembuatannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta pengalaman mahasiswa pada proses produksi di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Memahami perbedaan yang dijumpai dilapangan (Industri) dengan teori yang didapat di perkuliahan.
3. Mengetahui penerapan hygiene sanitasi pada proses pengolahan otak-otak di PT Indo Lautan Makmur.

1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat dengan adanya kegiatan magang sebagai berikut:

1. Menambah pemahaman keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan dan sanitasi produk pangan.

2. Menjalinkan hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Indo Lautan Makmur.
3. Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan dalam memantapkan keterampilan dan pengetahuan serta memperoleh pengalaman yang akan bermanfaat di dunia kerja nantinya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur yang beralamatkan di jalan Raya Sawocangkring No. 02. Sawocangkring. Kec. Wonoayu, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur yang bergerak di bidang pengolahan pangan khususnya pada produk olahan hasil perikanan.