

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri makanan adalah sektor yang luas dan penting yang mencakup semua aspek produksi, pengolahan, pengemasan, dan distribusi makanan untuk konsumsi manusia. Industri ini sangat penting dalam memenuhi kebutuhan pangan global, menyediakan lapangan kerja, dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi. Secara keseluruhan, industri makanan merupakan sektor yang kompleks dan penting dalam kehidupan manusia. Perannya dalam menyediakan makanan, menciptakan lapangan kerja, dan mendorong pertumbuhan ekonomi membuatnya menjadi salah satu sektor paling penting di dunia. Manajemen perusahaan adalah proses yang kompleks dan penting untuk keberhasilan setiap organisasi. Dengan menerapkan prinsip-prinsip manajemen yang efektif, perusahaan dapat mencapai tujuannya, meningkatkan efisiensi, dan memastikan keberlanjutan bisnisnya.

Kegiatan magang merupakan salah satu aspek program praktik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa yang tengah menempuh semester lima (5) dan diperuntukkan khusus untuk mahasiswa program Diploma Tiga (D-3) yang telah memiliki bekal materi yang cukup sehingga bisa menunjang pelaksanaan program ini. Kegiatan ini juga menjadi syarat wajib kelulusan yang harus diikuti oleh semua mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan adanya program ini mahasiswa diharapkan mendapatkan bekal pengalaman dan pengetahuan kerja dan keterampilan khusus di bidang industry pangan sesuai dengan bidang dan keahliannya masing-masing.

Kegiatan magang yang bertempat di PT. Beejay Seafood Probolinggo. PT. Beejay Seafood Probolinggo telah memproduksi berbagai macam olahan ikan untuk dijadikan olahan ataupun produk fillet ikan beku, salah satu produk fillet ikan beku yaitu Ikan kakap merah dengan tipe SKO (skin on) dimana ikan kakap merah telah melalui proses dari penerimaan bahan baku sampai pengemasan hingga tercipta produk fillet ikan kakap merah.

Good manufacturing practice adalah salah satu tata cara manajemen yang disesuaikan dengan standar negara dalam bentuk prosedur dengan tujuan untuk menghasilkan produk makanan atau minuman berkualitas. Good Manufacturing

Practices (GMP) merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang baik pada seluruh rantai makanan, mulai dari produksi primer sampai konsumen akhir dan menekankan hygiene pada setiap tahap pengolahan.

Good Manufacturing Practices (GMP) berisi penjelasan-penjelasan tentang persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan baku sampai produk akhir (Sutikno, 2017).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan umum**

1. Memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri serta mengetahui permasalahan yang terjadi di dalamnya dan berusaha mendapatkan penyelesaian.
3. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, kemampuan, serta keterampilan mahasiswa pada perusahaan tempat Magang.
4. Mengetahui, mengerti dan memahami penerapan teori dan praktik dengan cara membandingkan apa yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan kenyataan di lapangan
5. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri di PT. Beejay Seafood Probolinggo, sekaligus beradaptasi dengan kondisi lapangan yang tersedia.
6. Mengetahui sistem Good Manufacturing Practice (GMP) produk pembekuan ikan kakap merah sko di PT. Beejay Seafood Probolinggo.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
2. Menerapkan pengetahuan dasar yang telah didapatkan selama perkuliahan dan memperoleh pengalaman bekerja dalam situasi yang sebenarnya.

3. Mengetahui dan mendalami Good Manufacturing Practice (GMP) pada produk pembekuan ikan kakap merah sko di PT. Beejay Seafood Probolinggo

### **1.2.3 Manfaat Magang**

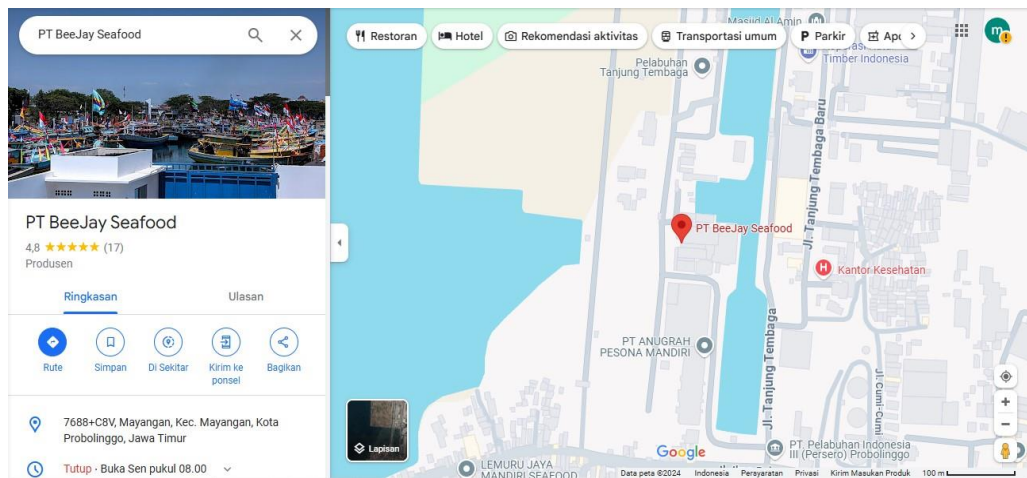
Manfaat magang adalah sebagai berikut:

- a) Manfaat Bagi Mahasiswa
  1. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
  2. Melatih dan menuntut mahasiswa agar bisa berfikir secara kritis dan selalu menggunakan daya nalarnya dengan cara memberikan komentar yang tepat dan logis terhadap semua kegiatan magang yang dijalankan.
  3. Mengetahui alur proses pada pembekuan ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) sebagai produk Skin On (SKO) di PT BeeJay Seafood.
  4. Memberikan pengetahuan serta pengalaman dalam penerapan good manufacturing practice (GMP) produk di PT. Beejay Seafood Probolinggo.
- b) Manfaat Bagi Polije
  1. Menciptakan relasi yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT. Beejay Seafood Probolinggo
  2. Polije memperoleh lulusan yang handal sesuai bidangnya
  3. Polije dapat memenuhi tuntutan dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia yang handal
- c) Manfaat Bagi PT. Beejay Seafoods
  1. Bekerjasama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja bagi mahasiswa
  2. Dapat berkontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan berupa pemikiran atau gagasan terhadap produksi perikanan

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Lokasi

Lokasi kegiatan magang bertempat di PT. BeeJay Seafood Probolinggo yang berada di Mayangan, Kecamatan. Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur, Indonesia. Berikut adalah peta lokasi PT. BeeJay Seafood Probolinggo dapat dilihat pada gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi PT. BeeJay Seafood Indonesia

(sumber: google maps, 2024)

#### 1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus sampai dengan 30 November 2024. Kegiatan magang ini dilakukan pada hari Senin-Sabtu.

Tabel 1.1 Jadwal Magang PT. BeeJay Seafood Probolinggo

No.	Hari	Jam Kerja
1	Senin	08.00-16.00
2	Selasa	08.00-16.00
3	Rabu	08.00-16.00
4	Kamis	08.00-16.00

5	Jum'at	08.00-16.00
6	Sabtu	08.00-16.00

---

Libur : minggu dan tanggal merah

---

*Sumber: PT. Beejay Seafood Probolinggo, 2024*

### **1.3.3 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT. Beejay Seafood Probolinggo sebagai berikut :

#### **1. Observasi**

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT. Beejay Seafood Probolinggo dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

#### **2. Kerja Nyata**

Terlibat langsung dalam segala aktifitas dengan adanya bimbingan dan arahan dari pembimbing lapangan dan karyawan yang ada PT. Beejay Seafood Probolinggo.

#### **3. Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan cara diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, karyawan, dan staff di PT. Beejay Seafood Probolinggo. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa

#### **4. Studi Pustaka**

Dilakukan dengan cara mengumpulkan berbagai data dan informasi, serta pengolahan data penelitian yang berkaitan dengan good manufacturing practice (GMP) produk pangan didalam jurnal, karya ilmiah, ataupun berbagai sumber media lainnya.

## **5. Dokumentasi**

Meliputi kegiatan dengan pengambilan data-data dan beberapa gambar sebagai aspek pendukung dan penunjang data laporan yang dimana telah mendapatkan ijin dari pembimbing lapang PT. Beejay Seafood Probolinggo.