

## **BAB I PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik berkualitas, kompeten dan berdaya saing di bidangnya, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi serta ikut berperan di dalam pembangunan bangsa. Sistem pendidikan vokasional merupakan pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agro industri.

Industri pengolahan ikan merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian Indonesia. Salah satu jenis ikan yang memiliki potensi ekonomi yang tinggi adalah ikan tenggiri. Ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) merupakan spesies yang menjadi target tangkapan oleh nelayan, di seluruh daerah Indo – Barat Pasifik. Ukuran spesies ini bisa mencapai panjang 2,4meter dan berat 45 kg dan jenis ikan pelagis ini akan berlimpah suatu daerah pada musim-musim tertentu (Mackie et al., 2005). Penyebaran *Scomberomorus commerson* terbatas di daerah continental shelf yang kedalaman perairannya tidak lebih dari 100 meter (McPherson, 1992). Menurut Martosubroto dkk (1991), daerah penyebaran ikan tenggiri di wilayah perairan Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Perairan Sumatra, daerah penangkapan utamanya yaitu perairan Aceh bagian utara, timur Sumatra Utara, perairan Bangka dan Bitung, Pantai Barat Sumatra Utara, Sumatra Barat, Bengkulu dan Lampung.
2. Kalimantan dan Sulawesi, daerah penangkapan utamanya yaitu hampir di seluruh Pantai Barat dan selatan Kalimantan, Perairan Teluk Palu, Sulawesi Bagian Selatan, sebagian perairan Sulawesi Utara

PT. Beejay Seafood, yang berlokasi di Probolinggo, Jawa Timur, merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan

perikanan dengan hasil produk frozen food. Alur proses pengolahan ikan fillet beku akan menentukan kualitas dan mutu ikan. Urutan alur proses produksi fillet ikan tenggiri Vakum yaitu: penerimaan bahan baku, thawing, penimbangan 1, pencucian 1, fillet, pembelahan tulang, skinning, trimming, penimbangan 2, checker, pencucian 2, pemotongan slice, size/portion, penimbangan 3, pencucian, bungkus, pembekuan, packing, distribusi.

PT. Beejay Seafood adalah salah satu perusahaan yang pengolahan hasil perikanan yang berfokus pada produksi fillet ikan laut dan hasil laut lainnya diantaranya udang kipas serta aneka olahan Value Added Product. yang terdapat di Probolinggo. Fillet ikan merupakan suatu irisan daging ikan tanpa adanya tulang, Fillet mempunyai kategori menurut bahan baku salah satunya yaitu ikan ekonomis seperti kakap merah, salmon, kerapu, untuk mengoptimalkan pemanfaatan ikan hasil tangkapan melalui pengembangan produk menjadi produk bernilai tambah. Banyak sekali pengolahan fillet ikan yang menguntungkan dan dapat meningkatkan efisiensi secara keseluruhan. pembekuan merupakan salah satu penanganan yang tepat untuk mencegah kemunduran mutu. aplikasi dalam pembekuan fillet ikan atau steak ikan dengan menyimpannya dalam pendingin pada suhu di bawah titik beku untuk periode waktu yang bervariasi (Banks et al., 1977). Teknologi pembekuan ikan di PT. Bee Jay Seafoods salah satunya adalah Air Blast Freezing (ABF). Metode ini adalah kombinasi pembekuan melalui suhu rendah yaitu -30 C sampai -40 C dengan udara dingin yang dihembuskan secara cepat ke arah produk hingga membeku (Widodo dan Hasan, 2008). salah satu produk fillet beku di PT. Beejay Seafood yaitu fillet beku untuk mengetahui persyaratan ekspor.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan magang yaitu:

- a. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan, serta menambah pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan produksi di PT. Bee Jay Seafood.
- b. Melatih mahasiswa berpikir lebih kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan teori yang diperoleh di perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang yaitu:

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi fillet ikan tenggiri vakum yang dilakukan oleh PT. Bee Jay Seafood.
- b. Dapat mempelajari proses produksi seluruh produk pengolahan ikan di PT. Bee Jay Seafood.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat magang ini adalah sebagai berikut:

- a. Memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi Perusahaan PT. Bee Jay Seafood.
- b. Mendapatkan pengalaman langsung melalui berbagai kegiatan selama praktik lapang di PT. Bee Jay Seafood, dan
- c. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan sebagai bekal dalam menghadapi dunia kerja.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktik kerja lapang dilaksanakan di PT. Bee Jay Seafood, Tanjung tembaga barat no.1, Pelabuhan Mayangan kota Probolinggo, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus 2024 sampai dengan 30 November 2024. Waktu kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Waktu Kegiatan Magang

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin – Kamis	08.00 – 16.00 WIB	11.55 – 13.00 WIB
2.	Jum'at	08.00 – 16.00 WIB	11.30 – 13.00 WIB
3.	Sabtu	08.00 – 16.00 WIB	11.55 – 13.00 WIB
4	Minggu	Libur	Libur

*Sumber: Data Pribadi (2024)*

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang di Perusahaan.

b. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktik lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Bee Jay Seafood dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

c. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi dan tanya jawab dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, staf dan karyawan PT. Bee Jay Seafood.

d. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.