

BAB 1. 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.

Indonesia merupakan Negara yang memiliki luas lautan hampir dua pertiga dari luas wilayahnya. Luasnya laut Indonesia membuat Indonesia memiliki berbagai potensi sumber daya perikanan. Salah satunya potensi perikanan yang terdapat di Indonesia adalah jenis komoditi udang yang mempunyai nilai ekonomis penting dan merupakan primadona produk ekspor, sehingga mempunyai potensi yang tinggi untuk menjadi sumber pendapatan Negara.

Salah satu jenis udang yang memiliki potensi cukup besar yaitu udang kipas. Udang kipas termasuk hewan karnivora karena memakan hewan-hewan kecil yang hidup di dasar perairan. Memiliki 5 pasang kaki 6 rahang ruas dan ekor kipas. Ciri khasnya adalah mata udang kipas berada di samping. Kandungan vitamin udang kipas yang paling banyak adalah vitamin D dan kandungan mineral. Udang kipas hampir mirip dengan "lobster" tetapi ukurannya lebih kecil dan kulitnya lebih lunak serta agak kasar, warna kulit kecoklatan bergaris-garis melintang. Udang kipas tergolong hewan nocturnal, artinya beraktifitas pada malam hari, sehingga pada siang hari hewan ini memendamkan dirinya pada pasir yang digali dengan ekornya. Selain berjalan maju udang kipas juga bisa berjalan mundur, berjalan mundur untuk bertahan hidup menghindari dari musuh, karena bentuk kepala dan ekornya sekilas terlihat sama.

PT. Bee Jay Seafood yang berlokasi di Probolinggo, Jawa Timur merupakan salah satu industri di Indonesia yang memproduksi pengolahan hasil perikanan terutama usaha produksi udang kipas beku. Alur proses pengolahan udang kipas bentuk halfcut beku akan menentukan kualitas dan mutu udang. Urutan alur proses pembekuan udang kipas bentuk halfcut beku, yaitu : penerimaan bahan baku, sortasi I, pembersihan kotoran pada cangkang, gergaji (pembelahan udang menjadi 2 bagian), pembersihan kotoran udang pada kepala, penimbangan I, checker I (warna, bau, kekerasan cangkang, kotoran), pengisian dengan bahan tempel, sizing (40-70 dan 71-90), penyusunan pada loyang, pembekuan, sortasi II, penimbangan II, pengemasan, packing, checker II, metal detector, strapping, penyimpanan dalam cool storage dan pendistribusian ekspor.

PT. Bee Jay 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 (VAP) yang terdapat di Probolinggo. Teknologi pembekuan ikan, udang serta aneka olahan Value Added Product (VAP) di PT. Bee Jay Seafood 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).

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 udang kipas bentuk halfcut 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

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, staff 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.