

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang bertujuan untuk mencetak mahasiswa yang berkualitas, kompeten dan kompetitif di bidangnya masing-masing, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi dan berpartisipasi dalam mencerdaskan bangsa dan negara. Sistem pendidikan vokasional adalah pendidikan yang memantau proses belajar mengajar pada tingkat kompetensi dan mampu menerapkan serta mengembangkan lebih lanjut persyaratan kompetensi khusus di bidang pertanian. Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menerapkan 60% kegiatan praktikum dan 40% kegiatan akademik, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan siap kerja di bidang keahliannya.

Sistem pendidikan yang diberikan berlandaskan pada peningkatan sumber daya manusia, yang membekali dasar pengetahuan dan keterampilan yang kuat agar lulusannya adaptif dan mampu menyesuaikan diri terhadap perubahan lingkungan. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu memasuki dunia industri dan memberdayakan potensi daerah untuk menjadi wirausahawan secara mandiri.

Salah satu upaya untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang handal dan menuju terciptanya masyarakat Indonesia yang memiliki kualitas, maka Politeknik Negeri Jember dituntut merealisasikan program pendidikan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan pembangunan, dengan penataan sistem yang baik agar tercapai tingkat efisiensi yang tinggi. Ilmu pengetahuan dan teknologi yang berkembang dari tahun ke tahun mendorong individu untuk terus meningkatkan kualitas diri baik di bidang akademis maupun non-akademis. Mahasiswa dituntut untuk memiliki kecerdasan di bidang akademis dan non-akademis. Adapun kegiatan yang dimaksud tersebut salah satunya yaitu kegiatan magang. Magang di perusahaan diharapkan mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis di dunia kerja untuk mendukung

studi teoritis yang diperoleh di bangku perkuliahan. Kegiatan magang dilakukan pada semester V (lima) dengan jangka waktu 900 jam atau setara 20 SKS. Kegiatan PKL di industri dimulai bulan September 2024 hingga Desember 2024. Adanya kegiatan magang dapat terhubung antara pengetahuan akademis dengan keterampilan yang dimiliki oleh mahasiswa.

Ikan lemuru (*S. lemuru*) merupakan salah satu komoditas perikanan pelagis kecil yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Ikan lemuru (*S. lemuru*) dengan nama lokal ikan kucing ini memiliki keunikan dari jenis sardinella lainnya karena terdapat warna biru kehijauan pada punggungnya dan warna keperakan di bagian perutnya (Sartimbul et al., 2018).

Ikan lemuru sering kali menjadi bahan baku dari pengolahan pengalengan ikan (sarden). Sering ditemui pabrik pengalengan ikan yang menggunakan ikan lemuru sebagai bahan baku utamanya. Salah satunya adalah CV. Pasific Harvest yang terletak di Muncar, Kabupaten Banyuwangi.

Pengalengan merupakan cara pengawetan bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat dan disterilkan dengan panas yang dalam pengolahannya merupakan pengawetan bahan pangan yang dipak secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba, dan benda asing lainnya) dalam suatu wadah, yang kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh semua mikroba patogen (penyebab penyakit) dan pembusukan.

Dalam hal ini berorientasi pada pengendalian mutu, yang merupakan bagian penting dalam suatu proses pengolahan pada sebuah industri pangan. Setiap bahan yang akan mengalami proses pengolahan harus melalui tahap pengendalian mutu untuk mengetahui barang tersebut layak atau tidak untuk selanjutnya dilakukan proses produksi. Dengan dilakukannya pengendalian mutu kita bisa mengetahui standar bahan yang baik untuk digunakan dalam proses, dan jika ada masalah dalam bahan tersebut bisa segera diatasi. Selain itu, pengendalian mutu juga termasuk dalam HACCP (Hazard Analitical Critical Control Point) yaitu titik kritis adanya bahaya atau masalah yang ada, baik dalam bahan baku atau barang setengah jadi hingga barang jadi sebelum didistribusikan.

Proses Thawing yang tepat dan sesuai standar akan membuat bahan baku ikan lemuru memiliki tekstur dan kenampakan yang baik dan akan membuat proses produksi selanjutnya berjalan lancar, sehingga hasil produk akhirnya sesuai target yang diinginkan oleh buyer dan perusahaan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Kegiatan magang ini memiliki beberapa tujuan, namun secara umum tujuan diadakannya magang ini antara lain :

1. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa terhadap aspek- aspek pengetahuan selain pendidikan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan (gap) yang mahasiswa jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
4. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum diatas, diadakannya magang ini juga memiliki beberapa tujuan khusus antara lain :

1. Mengambah wawasan dan keterampilan tentang proses produksi pengalengan ikan dan pengawasan mutu produksi di CV. Pasific Harvest.
2. Mengetahui terkait proses produksi pengalengan ikan di CV. Pasific Harvest
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang kemungkinan terjadi saat proses pengolahan ikan lemuru.

1.2.3 Manfaat Magang

Berdasarkan tujuan diatas, manfaat adanya pelaksanaan kegiatan magang yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa memiliki wawasan dan pengalaman dalam proses produksi pengalengan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest, serta mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mempraktikan secara langsung dalam proses produksi pengalengan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest.

2. Bagi Perusahaan

Kegiatan magang sebagai bentuk partisipasi perusahaan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pada dunia pendidikan. Manfaat dari laporan magang ini nanti harapannya yaitu dapat dijadikan sebagai referensi mengenai GMP (Good Manufacturing Practies) dalam produksi ikan sarden di CV. Pasific Harvest.

3. Bagi Mahasiswa Lain

Laporan ini diharapkan mampu menambah wawasan sekaligus dapat dijadikan sebagai referensi bagi para mahasiswa lainnya yang sedang melakukan penelitian mengenai penerapan GMP (Good Manufacturing Practies) dalam produksi ikan sarden .

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Pasific Harvest yang beralamatkan di Jalan Tratas Nomor 61, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa timur. Adapun waktu pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan, dimulai dari tanggal 09 September 2024 sampai 31 Desember 2024 dengan pertimbangan kebijakan yang diberikan oleh CV. Pasific Harvest, yaitu dilaksanakan setiap hari Senin - Sabtu. Berikut rencana kegiatan dan waktu pelaksanaan magang di CV. Pasific Harvest.

Tabel 1.1. Rencana Kegiatan Magang

Rencana Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
Pembekalan magang	21 juli 2024

Pelaksanaan magang	09 September 2024 – 31 Desember 2024
Supervisi magang 1	21 September 2024
Supervisi magang 2	23 November 2024

Sumber : CV. Pasific Harvest (2024)

Adapun kebijakan yang diberikan CV. Pasific Harvest kepada mahasiswa magang yaitu kegiatan magang dilaksanakan setiap hari Senin – Sabtu dengan rincian jadwal kegiatan magang sebagai berikut :

Tabel 1.2. Rincian Jadwal Kegiatan Magang di CV. Pasific Hrvest

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
7.	Minggu	Libur
8.	<i>Tanggal Merah</i>	<i>Libur</i>

Sumber : CV. Pasific Harvest (2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan selama kegiatan magang yaitu :

1. Metode Observasi

Observasi merupakan pengamatan secara langsung kegiatan ataupun aktivitas yang dilakukan di CV. Pasific Harvest, meliputi aktivitas pekerja di lapangan dalam proses pengolahan ikan lemuru dalam kaleng.

2. Metode Wawancara

Wawancara dilakukan ketika mahasiswa ingin mendapatkan suatu informasi lebih lanjut terkait kegiatan magang. Kegiatan wawancara tersebut dapat dilakukan dengan cara bertanya secara langsung kepada

narasumber seperti pembimbing lapang, supervisor produksi, quality control yang ada di CV. Pasific Harvest

3. Metode Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk memberikan gambaran atau keadaan lapang dan sebagai bukti bahwa mahasiswa terjun langsung dalam kegiatan magang. Metode ini dapat dilakukan dengan cara memfoto atau mengvideo ketika kegiatan magang berlangsung.

4. Kerja Nyata

Kerja nyata merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung dan didampingi sekaligus diberi arahan oleh pegawai dan karyawan yang ada di CV. Pasific Harvest.

5. Studi Literatur

Studi literatur merupakan metode dengan cara mengumpulkan dan melengkapi data dengan cara mendapatkan informasi melalui buku-buku, jurnal-jurnal atau sumber literatur lainnya.