BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Di samping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Magang merupakan salah satu pengaplikasian dan praktek untuk melatih mahasiswa terjun secara langsung ke dalam dunia kerja yang nyata. Mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang sudah didapatkan di dalam perkuliahan. Magang ini dilaksanakan di perusahaan yang sesuai dengan bidang kajian mahasiswa. Melalui kegiatan Magang mahasiswa akan mendapatkan gambaran nyata aplikasi ilmu yang dipelajari dalam dunia kerja, serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman praktis di lapangan kerja yang sesuai dengan bidang studi mereka. Magang dengan 20 sks selama (900 jam), adapun kegiatan magang tersebut terdiri dari Pra Magang (Pembekalan 30 jam) Magang (800 jam) dan Pasca Magang (Penyusunan Laporan serta Ujian 70 jam), yang didalam implementasinya mengenai magang industri yang relevan dengan program studidi.

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasi perikanan dengan spesifikasi produknya adalah gurita beku, *Added*

Value Product (AVP), pembekuan produk gurita *Prima Octopus Cut Boiled*. Produk yang dihasilkan mempunyai pangsa pasar terbesar di Jepang dan sebagian di Amerika Serikat dan Eropa. Produk perikanan yang bernilai gizi cukup tinggi dan disukai oleh banyak orang di dalam maupun luar negeri. Masyarakat modern memilih makanan yang tidak hanya sekedar memberi rasa nikmat tetapi harus memiliki kandungan gizi yang tinggi, keamanan produk dan jaminan mutu yang baik. *Prima Octopus Cut Boiled* merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi tersebut yaitu berupa gurita yang telah dihilangkan organ dalamnya, dimasak dan dipotong dengan berbagai macam ukuran kemudian dibekukan menggunakan *Individual Quick Freezing* (IQF).

Tempat proses produksi dapat dikatakan sudah memenuhi standar dalam pengawasan kebersihan. Kurangnya pengawasan secara berkala dari petugas SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) dapat menyebabkan kebersihan tidak terjaga dengan baik. Seperti dinding yang tidak bersih, timbunan box yang masih kotor, dan terdapat sisa produk yang belum dibersihkan pada saluran pembuangan serta pada titik saluran pembuangan pada area *raw octopus*. Kurangnya kebersihan dapat mengundang *pest* masuk ke dalam proses produksi area *raw octopus. Pest* adalah salah satu organisme yang bersifat merusak atau mempunyai potensi merusak produk dan bahan pangan yang mampu mengurangi ketersediaan mutu atau harga sumber pangan manusia (Koswara, 2006). *Pest* dapat menyebabkan produk menjadi terkontaminasi dengan keberadaanya di dalam proses produksi *raw octopus.*

Produk yang terkotaminasi akibat adanya *pest* di area produksi dapat menimbulkan kerugian tersendiri bagi perusahaan. Hal ini dapat menyebabkan berkurangnya kualitas produk jika sudah mencapai pada tahap *Finish Good* (FG) maka produk akan di *reject*, perusahaan akan menanggung kerugian sendiri jika mengalami kasus seperti ini. Berdasarkan latar belakang di atas maka dalam kegiatan magang ini penulis mengambil judul "Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* Terhadap Clausal 8 (Pengendalian Hama Dan *Pest)* Pada *Area Raw Octopus* Di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi".

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan memperoleh pengalaman kerja untuk mengembangkan *soft skills* yang relevan berkaitan dengan bidang studi mahasiswa.
2. Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis dalam menghadapi suatu masalah pada dunia kerja
3. Menjalin kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan melalui pimpinan perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang di PT Istana Cipta Sembada adalah:

1. Mengetahui dan menjelaskan penerapan SSOP terhadap clausal 8 (pengendalian hama dan *pest*) pada *area raw octopus* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
2. Mengidentifikasi dan menjelaskan permasalahan penerapan SSOP terhadap clausal 8 (pengendalian hama dan *pest*) pada *area raw octopus* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
3. Memberikan alternatif solusi terkait permasalahan yang ada dalam penerapan SSOP terhadap clausal 8 pada *area raw octopus* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan magang sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:

a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan laporan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
c. Mahasiswa terlatih untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.

2. Manfaat untuk Politekni Negeri Jember:

a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

3. Manfaat untuk lokasi magang:

a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi yang berada di Dusun Krajan RT 02/01 Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 08 Juli 2024 sampai dengan 30 November 2024. Kegiatan magang dilaksanakan dari hari senin-sabtu dengan total jam kerja 8 jam per hari, jadi selama magang total jam kerja selama 1.108 jam kerja. Kegiatan magang meliputi kegiatan pra magang 30 jam, kegiatan magang 1.008 jam dan kegiatan pasca magang 70 jam. Jadwal kerja kegiatan magang ini disesuaikan dengan jadwal kerja karyawan, apabila ada jam lembur peserta magang tidak diwajibkan untuk mengikuti jam lembur. Rincian jadwal kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) sebagai berikut:

Senin s/d Kamis : 08.00-17.00 (jam istirahat 12.00-13.00)
Jumat : 08.00-17.00 (jam istirahat 11.00-13.00)
Sabtu : 08.00-17.00 (jam istirahat 12.00-13.00)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PLK) ini adalah:

a. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang, karyawan, *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), *Quality Control* (QC), Supervisor dan Koordinator tiap divisi pada proses produksi *Prima Octopus Cut Boiled* untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi di lapang.

b. Observasi

Kegiatan observasi lapang dilakukan dengan mengamati langsung proses produksi *octopus* di PT Istana Cipta Sembada dan mencatat secara langsung permasalahan yang ada di dalam proses produksi *octopus*.

c. Magang/Praktik Lapang

Pelaksanaan kegiatan magang dengan didampingi langsung oleh pembimbing lapang sesuai dengan proses dan tempat yang telah ditentukan.

d. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan maupun luar perusahaan berupa teori-teori yang mendukung proses penulisan laporan magang.

e. Trial

Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan alternatif yang paling efektif untuk memecahkan masalah yang ada di dalam proses produksi. Trial dilakukan sebanyak dua kali dengan jangka waktu 7 hari.