

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi di Indonesia. Program pendidikan vokasi berfokus pada praktikum lapang mahasiswa yang dilakukan dengan kegiatan magang. Kegiatan magang merupakan program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Kegiatan Magang dilaksanakan agar mahasiswa dapat mengimplementasikan hasil selama pembelajaran di kampus dan mengetahui keadaan dunia kerja yang sesungguhnya, sehingga dapat mempersiapkan sumber daya manusia yang handal dan berkompeten dalam bidangnya. Salah satu perusahaan yang dipilih untuk melaksanakan program magang yaitu PT Alam Jaya Seafood.

PT Alam Jaya Seafood merupakan perusahaan yang bergerak di bidang ekspor dan impor, khususnya dalam pengolahan ikan dengan metode pembekuan untuk menjaga kualitas dan mutu produk. Salah satu produk unggulan perusahaan ini adalah ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*), yang diproses menjadi produk *Whole Guttet* (WG). *Whole Guttet* (WG) merupakan salah satu bentuk proses produksi dengan membuang isi perut ikan dan selaput putih yang berada pada perut ikan. Produk ikan kakap merah *Whole Guttet* (WG) merupakan salah satu produk spesial yang ada pada perusahaan karena pemilihan bahan baku harus memenuhi standar *grade A*. Produk ikan kakap merah *Whole Guttet* (WG) juga mudah mengalami kemunduran kualitas dan mutunya, sehingga diperlukan adanya proses produksi yang baik untuk memastikan kualitas dan mutu produk tetap terjaga.

Penjaminan mutu dan kualitas produk dapat dilakukan dengan adanya sebuah metode dalam proses produksinya yaitu metode pengawetan. Penerapan metode pengawetan pada produk ikan kakap merah *Whole Guttet* (WG) salah satunya dilakukan dengan penyimpanan ikan di suhu dingin (pembekuan ikan) agar mutu ikan tetap terjaga dengan baik (Ibrahim, 2022). Penjaminan mutu produk yang akan dihasilkan suatu industri sudah seharusnya menerapkan prosedur dalam

memproduksi olahan pangan yang baik, salah satunya dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Permatasari, 2023).

Konsep *Good Manufacturing Practices* (GMP) sangat penting dalam industri makanan sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen dan peningkatan kualitas produk. *Good Manufacturing Practices* (GMP) berisikan tahapan cara pengolahan ikan yang baik pada setiap alur proses penanganan dan pengolahan, tujuan setiap tahapan, prosedur untuk setiap tahapan, *monitoring* pada setiap tahapan, tindakan perbaikan yang dilakukan apabila terjadi penyimpangan pada setiap tahapan, dan rekaman pencatatan hasil *monitoring* pada setiap tahapan (Kelautan & Perikanan, 2019).

PT Alam Jaya Seafood dalam menjalankan proses produksi tidak lepas dari beberapa permasalahan yang membuat produk mengalami kemunduran mutu dan kualitasnya. Maka dari itu, penulis tertarik untuk membahas mengenai "Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah *Whole Guttet* (WG) dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada PT. Alam Jaya Seafood" dengan tujuan untuk menganalisis proses penanganan yang dilakukan untuk menjaga mutu dan kualitas, serta tindakan koreksi yang dapat dilakukan pada setiap permasalahan yang ada.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dalam pelaksanaan magang pada PT Alam Jaya Seafood, sebagai berikut:

- a. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
- b. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktek yang ada di perusahaan.
- c. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktik sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.

- d. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus telah siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dalam pelaksanaan magang pada PT Alam Jaya Seafood, sebagai berikut:

- a. Memahami proses pembekuan ikan kakap merah *Whole Gutted* (WG) pada PT. Alam Jaya Seafood.
- b. Mengidentifikasi permasalahan yang muncul dalam proses pembekuan ikan kakap merah *Whole Gutted* (WG) dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Alam Jaya Seafood.
- c. Menganalisis kendali dalam alur proses pembekuan ikan kakap merah jenis *Whole Gutted* (WG) yang diterapkan di PT. Alam Jaya Seafood.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dalam pelaksanaan magang pada PT. Alam Jaya Seafood, sebagai berikut:

- a. Bagi Mahasiswa
Kegiatan Magang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman praktik, pengembangan keterampilan, dan pengetahuan tentang proses pembekuan ikan dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Alam Jaya Seafood.
- b. Bagi Pihak Industri
Kegiatan magang dapat dijadikan sebagai masukan untuk peningkatan kualitas produk, memberikan bantuan tenaga tambahan sebagai pendukung karyawan, dan bukti bahwa perusahaan peduli serta mendukung program di dunia pendidikan.
- c. Bagi Akademisi
Kegiatan magang dapat dijadikan sebagai sarana pengenalan perguruan tinggi kepada perusahaan, meningkatkan kemampuan dan keterampilan

mahasiswa lulusannya, dan adanya kerja sama yang dapat terjalin antara perguruan tinggi dan pihak industri.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 10 Juli sampai 23 November 2024, lokasi magang di PT Alam Jaya Seafood yang bertempat di Jl. Rungkut Industri Raya II No.25, Tenggilis Mejoyo, Kec. Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur 60293. Kegiatan magang pada PT Alam Jaya Seafood dilakukan setiap hari senin sampai jumat dengan durasi waktu 8 jam kerja/hari dimulai pukul 09.00-17.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang sebagai media pengumpulan data dan informasi digunakan beberapa metode, sebagai berikut:

a. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung terhadap suatu objek pada kegiatan produksi yang ada pada PT Alam Jaya Seafood guna mengetahui proses kerja, interaksi antar karyawan, dan lingkungan kerja.

b. Wawancara

Melakukan interaksi melalui diskusi ataupun tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan karyawan pada PT Alam Jaya Seafood mengenai proses produksi ikan.

c. Studi Literatur

Melakukan pengumpulan data maupun informasi sebagai media penunjang dalam penyusunan laporan dengan cara membaca dan menganalisis buku, jurnal, sumber-sumber yang relevan dengan topik dalam kegiatan magang.

d. Dokumentasi

Pengumpulan data-data maupun beberapa gambar yang dapat dijadikan aspek penunjang dalam penyusunan laporan dan telah mendapatkan izin pihak PT Alam Jaya Seafood.

e. Praktek Magang Industri

Melakukan kegiatan secara langsung terlibat dalam berbagai aktivitas operasional dan membantu dalam tugas-tugas yang ada pada PT Alam Jaya Seafood selama periode magang berlangsung.