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.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah magang dengan bobot 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 di dalam implementasinya mengenai magang industri yang relevan dengan program studi.

Program Magang Sarjana Terapan dilaksanakan pada semester 7 (tujuh). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. Maganag ini dilaksanakan Di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah udang beku, AVP (*Added Value Product*), 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 cukuptinggi dan disukai oleh banyak orang di dalam maupun luar negeri. Masyarakat maju memilih makanan yang tidak hanya sekedar memberi rasa nikmat tetapi harus memiliki kandungan gizi yang tinggi keamanan produk dan jaminan mutu yang baik. *Cut Boiled Octopus* merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Istana Cipta Sembada tersebut yaitu berupa gurita yang telah dihilangkan organ dalamnya, dimasak dan dipotong dengan berbagai macam ukuran kemudian dibekukan menggunakan *Individual Quick Freezing (IQF)*. Gurita juga merupakan komoditas perikanan dengan nilai ekonomis tinggi dan mudah sekali mengalami kemunduran mutu dan oleh karena itu harus dilakukan dalam waktu yang sangat singkat agar gurita tetap segar atau tidak mengalami kemunduran mutu. Oleh karena itu, harus dilakukan upaya penanganan yang tepat agar gurita tidak mengalami kemunduran mutu. Salah satunya yaitu teknik pembekuan yang dapat diterapkan untuk proses pembekuan gurita. Produk *Cut Boiled Octopus* ini diproduksi setiap hari dan banyak diminati oleh pembeli dari pada produk *octopus* yang lain seperti: *Octopus Skewer* dan *Octopus Raw Flower*.

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang diatas maka dalam magang ini penulis memilih judul “Proses Produksi *Cut Boiled Octopus* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah sebagai berikut :

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang.

- b. Melatih mahasiswa agar lebih berpikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai dilapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah, mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

- a. Mampu melakukan dan menjelaskan kegiatan proses produksi *cut boiled octopus* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan selama proses produksi *cut boiled octopus* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
- c. Mampu memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan pada proses produksi *cut boiled octopus* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
 1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
 1. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
 2. Mendapatkan informasi atau gambaran dan memahami tentang perusahaan

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada yang berlokasi di Dusun Krajan, RT/RW 02/01, Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 8 juli 2024 sampai dengan 30 November 2024, dengan total jam magang 1094 jam. terdiri dari kegiatan pra magang 30 jam, kegiatan magang 994 jam dan pasca magang 70 jam. Jadwal kegiatan magang ini disesuaikan dengan

jadwal kerja karyawan, apabila ada jam lembur, peserta magang tidak diwajibkan untuk mengikuti jam lembur, jam kerja magang dari hari senin s/d sabtu mulai pukul 07.00 – 17.00 WIB dengan waktu istirahat yaitu jam 12.00 – 13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi, kegiatan pengamatan langsung di sekitar lingkungan kerja untuk mendapatkan informasi berupa data dan informasi yang berkaitan dengan proses produksi *Octopus Cut Boiled*.
2. Wawancara, Kegiatan pengumpulan data melalui tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, karyawan, *Quality Control (QC)*, supervisor dan koordinator tiap divisi pada proses produksi *Cut Boiled Octopus* untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dilapang.
3. Magang, Praktik magang dilakukan di PT Istana Cipta Sembada dengan didampingi Langsung oleh pembimbing lapang sesuai dengan proses dan tempat yang telah ditentukan.
4. Studi Literatur, Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan berupa teori-teori yang mendukung proses penulisan laporan magang.
5. *Trial mini project*, melakukan pengumpulan data tugas *mini project* seperti: *trial* penyiraman air panas untuk mendukung penulisan laporan *mini project*.