BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang menekankan proses belajar mahasiswa pada kegiatan praktikum yang bertujuan agar mahasiswa mampu menerapkan dan mengembangkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dalam situasi nyata. Kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember salah satunya adalah program magang. Kegiatan magang merupakan bagian dari kurikulum untuk mengaplikasikan pengetahuan teoritis yang telah dipelajari dalam situasi kerja nyata. Mahasiswa dapat mengasah keterampilan praktis yang dibutuhkan di lapangan dan memperluas jaringan profesional. Pengalaman magang ini, mahasiswa diharapkan menjadi lebih siap dan kompeten dalam menghadapi berbagai tantangan serta tuntutan dunia kerja yang nyata. Program Studi Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu program studi yang fokus pada pengelolaan dan pengolahan hasil pascapanen. Program ini dirancang untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dalam mengoptimalkan nilai tambah produk agribisnis melalui pengelolaan pascapanen secara efisien dan berkelanjutan.

PT. Alam Jaya Seafood menjadi salah satu lokasi magang bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember. PT. Alam Jaya Seafood merupakan perusahaan yang bergerak di sektor industri ekspor dan import pengolahan dan pembekuan ikan. Salah satu produk unggulan di PT. Alam Jaya Seafood adalah produk *fillet* kakap merah. *Fillet* ikan adalah potongan daging ikan tanpa tulang yang diperoleh melalui proses penyayatan ikan utuh, dimulai dari bagian kepala hingga mendekati ekor, mengikuti sepanjang tulang belakang (Almukhlashiyana, 2022). Proses pembekuan ikan ini masih memiliki risiko yang dapat memengaruhi kualitas produk olahan, sehingga memerlukan langkah-langkah pengendalian yang tepat. Proses *fillet* ikan memerlukan standar proses produksi yang baik berdasarkan peraturan *Good Manufacturing Practice*, *Sanitation Standart Operating Procedure* dan *Critical Control Point* guna menjaga mutu produk yang berkualitas baik.

Pengurangan potensi kerusakan produk *fillet* ikan kakap merah salah satunya adalah dengan menerapkan *Critical Control Point* (CCP) yang berfungsi sebagai upaya pencegahan kerusakan selama proses pembekuan dan menjaga mutu produk tetap optimal. *Critical Control Point* (CCP) adalah suatu titik tahap atau prosedur dimana pengendalian dapat diterapkan sehingga bahaya keamanan pangan dapat dicegah, dihilangkan, atau dikurangi sampai tingkat yang dapat diterima. *Critical Control Point* (CCP) juga merupakan langkah dimana pengendalian dapat diterapkan dan diperlukan untuk mencegah bahkan menghilangkan bahaya atau menguranginya sampai titik aman (Thoyyibah, 2015). *Critical Control Point* dapat ditetapkan pada setiap tahap proses mulai dari awal produksi suatu makanan hingga produk siap dikonsumsi.

Tujuan kegiatan magang adalah untuk mengetahui secara mendalam terkait penerapan *Critical Control Point* (CCP) pada proses pembekuan *Fillet* ikan kakap merah pada PT Alam Jaya Seafood. Pemahaman mengenai konsep dan penerapan *Critical Control Point* (CCP) ditekankan selama proses magang sebagai salah satu fokus utama yang harus dikuasai. Pentingnya hal ini terletak pada upaya dalam memastikan setiap tahapan produksi atau pengolahan berjalan sesuai standar keamanan pangan yang ditetapkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang yang diharapkan pada kegiatan magang di PT. Alam Jaya Seafood adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui kondisi kerja yang sesungguhnya untuk meningkatkan kesiapan memasuki dunia profesional.
2. Meningkatkan kemampuan teknis dan praktis yang berkaitan dengan bidang pekerjaan yang sedang dipelajari.
3. Mengembangkan keterampilan interpersonal seperti komunikasi, kerja sama tim, dan manajemen waktu melalui pengalaman kerja sehari-hari.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang yang diharapkan pada kegiatan magang di PT. Alam Jaya Seafood adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan tentang proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah pada PT. Alam Jaya Seafood
2. Menganalisis *Critical Control Proses* (CCP) pada setiap tahapan proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah pada PT. Alam Jaya Seafood
3. Menjelaskan tentang penerapan *Critical Control Proses* (CCP) pada proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah pada PT. Alam Jaya Seafood

1.2.3 Manfaat Magang

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa mendalami ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan, mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam praktik nyata, serta memperluas pandangan mereka dalam mempersiapkan diri untuk mencari pekerjaan di masa depan.

2. Bagi akademisi

Memperoleh informasi tentang perkembangan ilmu pengetahuan yang diterapkan di industri atau instansi membantu menjaga mutu serta relevansi kurikulum. Hal ini juga membuka peluang untuk menjalin kerjasama yang lebih intensif dalam mendukung kegiatan tridharma perguruan tinggi.

3. Bagi PT Alam jaya Seafood

Kegiatan Magang dapat berperan sebagai kontribusi penting dalam meningkatkan kualitas produk melalui masukan dan inovasi dari mahasiswa. Magang juga menyediakan tambahan tenaga kerja yang mendukung karyawan dalam operasional sehari-hari.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada PT. Alam Jaya Seafood yang beralamatkan di Jl. Rungkut Industri Raya II No.25, Tenggilis Mejoyo, Kec. Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur 60293. Kegiatan magang ini

dilaksanakan mulai tanggal 10 Juli hingga 23 November 2024. Pelaksanaan magang yang berlaku di PT. Alam Jaya Seafood adalah sebagai berikut:

Hari : Senin - Jumat

Waktu : 09:00-17:00

1.4 Metode Pelaksanaan

Pencarian data yang dibutuhkan selama magang dilakukan dengan mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT Alam Jaya Seafood, dengan metode pelaksanaan yang meliputi:

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan pengumpulan data secara sistematis pada objek magang dilakukan di setiap tahapan proses produksi di PT. Alam Jaya Seafood. Proses observasi ini dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan sebelumnya.

2. Wawancara

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara yang dilaksanakan dengan pihak-pihak terkait yang relevan.

3. Studi literatur

Studi literatur dilakukan dengan cara mencari data informasi dengan membaca buku atau jurnal yang sesuai dengan materi magang. Studi literatur digunakan untuk menerapkan hasil teori yang telah dipelajari dan diterapkan secara langsung dilapangan.

4. Dokumentasi

Pengumpulan data serta beberapa gambar dilakukan sebagai aspek pendukung dalam penyusunan laporan, dengan tetap mematuhi aturan dan telah mendapatkan izin dari pihak PT Alam Jaya Seafood.