

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keterampilan, keahlian, dan standar kompetensi, selain itu mampu dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS. Politeknik Negeri Jember memiliki 8 jurusan, salah satunya Manajemen Agribisnis dengan program studi Manajemen Agroindustri. Program studi ini mengajarkan pendidikan dan keterampilan di bidang perikanan, pertanian, dan peternakan. Salah satu kegiatan yang dilakukan Politeknik Negeri Jember dalam meningkatkan keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi mahasiswa yaitu melalui kegiatan magang. Magang merupakan kegiatan yang wajib dilakukan mahasiswa Politeknik Negeri Jember, dengan menempatkan mahasiswa pada sebuah perusahaan, industri, instansi. Kegiatan magang mahasiswa program studi Manajemen Agroindustri dilakukan pada semester 7, yang memenuhi 20 sks. Waktu yang dilakukan yaitu 900 jam, dibagi menjadi 3 sesi yaitu 30 jam kegiatan pra magang, 800 jam kegiatan magang di perusahaan, dan 70 jam kegiatan pasca magang. Salah satu industri yang menerima mahasiswa magang yaitu PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan industri manufaktur, yang melakukan kegiatan produksi mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* bergerak pada bidang pengolahan makanan, khususnya industri pengolahan hasil laut dalam bentuk kaleng. Produk yang dihasilkan yaitu sarden, makarel, dan tuna. Perusahaan berdiri tahun 1978, terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negara, Jembrana, Bali, Indonesia. Hingga saat ini produk yang dihasilkan yaitu sarden, makarel, dan tuna. Penjualan produk tidak hanya di pasar lokal akan tetapi sudah melakukan ekspor, dengan produk unggulan yaitu tuna kaleng.

Indonesia merupakan negara yang memiliki berbagai macam sumber daya

ikan, salah satunya yaitu ikan tuna. Tingginya permintaan ekspor dari ikan tuna dapat menjadikan peluang besar bagi Indonesia untuk meningkatkan produksi tuna, dalam bentuk ikan tuna segar, ikan tuna beku, atau tuna olahan (Handoko, dkk, 2021). Hasil perikanan merupakan komoditi yang cepat mengalami kemunduran mutu. Ikan mempunyai kandungan protein (18-30 %) dan air yang cukup tinggi (70-80%) sehingga merupakan media yang baik bagi perkembangan bakteri pembusuk (Ndahawali, dkk, 2016). Pengalengan ikan adalah salah satu cara yang dapat dilakukan dalam meningkatkan nilai jual dari ikan dalam bentuk olahan tuna. Pengalengan merupakan cara yang dapat dilakukan dalam pengawetan makanan yang melibatkan proses thermal atau sterilisasi yang memiliki tujuan untuk membunuh mikroba patogen dan pembusuk (Anwar, dkk, 2021).

Setiap produksi ikan kaleng, tidak semua bagian ikan dapat diterima menjadi produk utama, karena pada prosesnya terdapat pembersihan dan pemotongan ikan, dan hasilnya terdapat beberapa bagian yang tidak terpakai (Tappy, dkk, 2023). Bagian yang dibuang pada ikan tuna yaitu kepala, tulang, sirip, kulit, isi perut, duri, dan daging gelap, sehingga hanya daging putih saja yang dihasilkan. Terbuangnya bagian-bagian ikan tentu akan mempengaruhi berat dari daging itu sendiri, maka dari itu perlu diketahui berapa rendemen dari ikan untuk mempermudah perhitungan bahan tambahan pada produksi tuna kaleng. Rendemen merupakan presentase dari produk yang diperoleh atas perbandingan antara berat awal bahan baku dengan berat akhir. Oleh karena itu, diperlukan adanya penghitungan rendemen pada pengolahan tuna kaleng PT. Bali Maya Permai untuk mengetahui apakah daging ikan yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan atau tidak.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan magang yakni sebagai berikut:

1. Menerapkan pengetahuan teoritis yang diperoleh di bangku kuliah dalam perusahaan.

2. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis terhadap perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan keterampilan dan kemampuan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan magang yakni sebagai berikut:

1. Memahami dan menjelaskan proses penghitungan rendemen daging ikan *baby* tuna pada PT. Bali Maya Permai.
2. Menganalisis permasalahan dari proses penghitungan rendemen daging ikan *baby* tuna pada PT. Bali Maya Permai.
3. Memberikan solusi mengenai permasalahan dari proses penghitungan rendemen daging ikan *baby* tuna pada PT. Bali Maya Permai.

1.2.3 Manfaat

Manfaat magang dari kegiatan magang yakni sebagai berikut:

- a. Bagi Mahasiswa
 1. Memperoleh bekal pengalaman kerja secara langsung dan dapat digunakan untuk menghadapi dunia kerja.
 2. Memeproleh pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pengalengan ikan tuna dan ikan sarden di PT Bali Maya Permai.
 3. Memeperoleh wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan manajemen proses produksi ikan tuna.
- b. Bagi Institusi Perguruan Tinggi
 1. Institusi perguruan tinggi dapat membangun kemitraan yang kuat dengan industri guna mengimplementasikan Tri Dharma Perguruan Tinggi secara optimal.
 2. Institusi perguruan tinggi dapat memahami perkembangan IPTEKS di industri untuk memastikan kurikulum tetap relevan, dan mengukur keterampilan mahasiswa.

c. Bagi Perusahaan

1. Perusahaan dapat menjadikan masukan untuk mengevaluasi dan memperbaiki permasalahan guna mendukung kemajuan perusahaan.
2. Perusahaan dapat memperoleh calon pekerja yang siap kerja dan terampil sesuai bidangnya, sekaligus mengurangi beban tenaga kerja

1.3 Lokasi dan Jadwal Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, yang terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan selama 5 bulan, dimulai pada tanggal 10 Juli – 10 Desember 2024. Jadwal kegiatan magang yaitu pada hari senin – jumat, pukul 08.00 – 17.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan dalam pengumpulan data yang digunakan pada kegiatan magang yakni sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung di dalam kegiatan yang ada di perusahaan PT Bali Maya Permai, mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan produk jadi. Mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang dimiliki, dan diharapkan dapat menyerap ilmu pengalengan ikan tuna secara praktis.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan, kepada pembimbing lapang atau pekerja di PT Bali Maya Permai untuk memperoleh informasi dan data yang dibutuhkan.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung untuk

memperoleh informasi ataupun data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang mencari dan mengumpulkan informasi berupa data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung dan pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.