

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu institusi pendidikan tinggi yang fokus pada penyelenggaraan pendidikan vokasional di Indonesia. Pendidikan vokasional bertujuan untuk menghasilkan lulusan dengan keahlian khusus yang mampu memenuhi standar kompetensi profesional. Sistem pendidikan ini dirancang untuk memberikan keterampilan praktis yang relevan dengan kebutuhan industri sehingga peserta didik dapat mengembangkan ilmu pengetahuan, mengaplikasikan teknologi, serta berkontribusi dalam kemajuan bangsa. Salah satu komponen penting dalam pendidikan vokasional di Politeknik Negeri Jember adalah program magang. Magang merupakan program wajib dalam kurikulum yang harus diikuti mahasiswa sebagai syarat kelulusan. Program ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung di dunia kerja sehingga mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan dan mempersiapkan diri menjadi tenaga profesional yang kompeten di bidangnya. Oleh karena itu, Politeknik Negeri Jember bekerja sama dengan berbagai instansi, baik dari sektor pemerintah maupun swasta guna mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

Mitra industri yang terlibat salah satunya adalah PT. Alam Jaya Seafood, perusahaan eksportir dan pengolah pembekuan *seafood* terkemuka di Indonesia. Pembekuan adalah salah satu teknik pengawetan bahan baku dengan cara menurunkan suhu bahan hingga berada di bawah titik beku alami. Proses pembekuan ikan dilakukan untuk menyimpan produk dalam kondisi suhu rendah (*cold storage*). Hampir seluruh air yang terkandung dalam ikan diubah menjadi es saat dibekukan, tetapi ikan kembali ke bentuk semula seolah masih segar ketika proses pencairan berlangsung. Kondisi beku dimanfaatkan untuk menghambat pertumbuhan bakteri dan aktivitas *enzim* sehingga umur simpan ikan diperpanjang lebih lama (Lopes & Lobo, 2024).

Komoditas utama dari PT. Alam Jaya Seafood adalah ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*), dimana beberapa produk yang dihasilkan meliputi *Frozen Fillet*, *Frozen Steak*, *Frozen Whole Round*, *Frozen Whole Gutted*, *Frozen Whole Gill*

Gutted, *Frozen Whole Gutted Scale*, *Frozen Whole Gill Gutted Scaled Off*, *Frozen Headless*, dan *Whole Scale Off*. PT Alam Jaya Seafood selain dikenal sebagai salah satu perusahaan terkemuka di Indonesia, juga telah menerapkan standar kelayakan yang mengacu pada prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk memastikan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah segala kegiatan yang berkaitan dengan upaya pemeliharaan atau pengawasan kebersihan dan kesehatan dalam proses produksi dan distribusi hasil perikanan untuk mencapai kondisi tertentu sehingga produk perikanan dapat memenuhi standar mutu pada seluruh mata rantai mulai dari bahan baku sampai pada produk akhir. Tata cara produksi pangan yang baik menurut pedoman GMP mencakup, prosedur operasional, pengendalian mutu, dan pengawasan selama proses produksi. Penerapan GMP dalam industri pengolahan makanan menjadi syarat utama untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas tinggi dan aman untuk dikonsumsi (Lopes & Lobo, 2024).

PT. Alam Jaya Seafood dikenal dengan komitmennya dalam menjaga kualitas produk perikanan, salah satu produk unggulan dari perusahaan ini adalah ikan kakap merah yang diolah menggunakan metode *Whole Round* (WR). *Whole Round* (WR) adalah metode pengolahan ikan yang mempertahankan kondisi bahan baku dalam bentuk utuh tanpa intervensi apapun. Metode *Whole Round* (WR) bertujuan untuk menjaga kualitas ikan kakap merah agar terhindar dari kerusakan dan kontaminasi bakteri. Penerapan metode *Whole Round* (WR) diawali dengan penerimaan ikan segar dari supplier yang kemudian langsung disimpan di fasilitas penyimpanan dingin (*Cold Storage*). Proses ini dilakukan tanpa melalui tahapan pemisahan organ dalam atau pembedahan daging, seperti penyiangan atau pemrosesan menjadi *fillet* sehingga ikan tetap utuh dalam kondisi aslinya (Fernandez, 2019).

Sejalan dengan pentingnya implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP), kegiatan magang ini bertujuan untuk menganalisis proses pembekuan ikan kakap merah jenis *Whole Round* (WR) dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang diterapkan di PT. Alam Jaya Seafood. Analisis ini dilakukan untuk memahami setiap tahapan dalam proses pembekuan dan mengevaluasi

kepatuhan perusahaan terhadap standar GMP yang berlaku. Fokus utama dari kegiatan magang ini adalah mengevaluasi sejauh mana penerapan standar GMP dapat memastikan kualitas produk tetap terjaga selama tahapan pembekuan sehingga produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan yang ditetapkan. Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan, penulis perlu melakukan analisis yang berjudul “Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah *Whole Round* (WR) Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada PT. Alam Jaya Seafood”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk meningkatkan serta menerapkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan dengan langsung menerapkannya di PT. Alam Jaya Seafood, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan ikan.
2. Pelaksanaan magang mahasiswa memperoleh pengalaman baru dalam dunia kerja nyata, yang memungkinkan mereka untuk membandingkan antara teori yang didapatkan di bangku kuliah dengan situasi dan aplikasi praktis di lapangan.
3. Pelaksanaan magang berfungsi sebagai jembatan untuk mempererat hubungan antara lembaga pendidikan dan dunia industri sehingga tercipta sinergi yang lebih baik antara akademik dan sektor profesional.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari Pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan secara mendetail alur proses pembekuan ikan kakap merah *whole round* (WR) dengan penerapan GMP yang diterapkan di PT. Alam Jaya Seafood.

2. Mengidentifikasi permasalahan yang muncul dalam proses pembekuan ikan kakap merah *whole round* (WR) dengan penerapan GMP di PT. Alam Jaya Seafood.
3. Menganalisis kendali dalam alur proses pembekuan ikan kakap merah jenis *Whole Round* (WR) yang diterapkan di PT. Alam Jaya Seafood.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Bagi Mahasiswa

Program magang di PT. Alam Jaya Seafood memberi mahasiswa pengalaman praktis dalam penerapan GMP di industri pengolahan laut, yang memperdalam pengetahuan mereka tentang standar operasional dan meningkatkan kemampuan teknis serta manajerial terkait bidang studi.

2. Bagi PT. Alam Jaya Seafood

Kehadiran mahasiswa magang membantu perusahaan dalam pengawasan kualitas dan dokumentasi penerapan GMP. Program ini juga memungkinkan perusahaan mengidentifikasi tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan industri.

3. Bagi Pihak Lain

Peningkatan penerapan GMP memastikan produk yang lebih aman dan berkualitas bagi konsumen, serta mendukung pemenuhan regulasi keamanan pangan yang diberlakukan oleh pihak berwenang.

1.3 Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Alam Jaya Seafood, yang berlokasi di Jl. Rungkut Industri Raya II No.25, Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur, 60293, Indonesia. Kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 dan berlangsung hingga 23 November 2024, dengan total waktu yang ditempuh adalah 800 jam kerja.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dijalankan dengan mengaplikasikan sejumlah metode, antara lain:

1. Metode Wawancara

Wawancara langsung dengan pekerja dan manajer dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang prosedur pembekuan ikan kakap merah dan penerapan GMP sebagai data primer.

2. Metode Observasi

Observasi langsung terhadap seluruh proses pembekuan ikan kakap merah, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan, dilakukan untuk memahami penerapan GMP di lapangan.

3. Metode Praktikum Lapang (Magang)

Peserta magang mengikuti proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan, guna memperoleh pengalaman langsung dalam penerapan GMP.

4. Metode Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk menambah pengetahuan terkait GMP, teknologi pembekuan ikan, serta standar dan regulasi industri pengolahan perikanan.

5. Metode Dokumentasi

Pengumpulan data berupa foto, video, dan dokumen pendukung dilakukan sebagai bahan pelaporan dan evaluasi penerapan GMP.