

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi vokasi negeri yang berlokasi di Jl. Mastrip No.164, Jember, Jawa Timur. Institusi pendidikan ini memiliki delapan jurusan utama, yaitu Teknologi Pertanian, Produksi Pertanian, Peternakan, Manajemen Agribisnis, Teknologi Informasi, Kesehatan, Bahasa, Komunikasi dan Pariwisata, serta Teknik. Polije dikenal dengan fokusnya pada pendidikan vokasi yang menekankan praktik dan keterampilan teknis, didukung dengan fasilitas laboratorium dan bengkel praktek yang lengkap. Visi Polije adalah menjadi politeknik unggul yang berwawasan global dan berdaya saing internasional, yang diwujudkan melalui program magang industri yang intensif, kerjasama dengan berbagai industri, dan tingkat penyerapan lulusan yang tinggi di dunia kerja.

Praktik magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang memberikan wawasan dan pengalaman kepada mahasiswa mengenai kegiatan riil di lembaga pendidikan dan industri sehingga mahasiswa memperoleh *hardskills* maupun *soft skills*. Kegiatan praktik magang ini dilaksanakan selama 800 jam yang dilaksanakan pada semester 7 (tujuh) di PT Istana Cipta Sembada dengan tujuan umum Praktik Magang meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi/ unit bisnis strategis lainnya.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu agroindustri yang bergerak di bidang pengolahan dan pembekuan hasil laut yaitu gurita dan udang. PT. Istana Cipta Sembada berfokus pada produksi olahan udang salah satunya adalah udang kupas mentah beku PTO (*Peeled Tail On*). Udang yang digunakan adalah jenis udang *vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) yang merupakan salah satu komoditi perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan merupakan produk ekspor dalam meningkatkan sumber devisa atau pendapatan negara.

Produk udang PTO sangat banyak diminati, karena selain udang tersebut sudah dikupas, bentuk udang ini lebih menarik yaitu bagian batang ekor dan uropod tidak dikupas digunakan sebagai pegangan pada saat udang dimakan. Syarat utama untuk membuat produk udang *Peeled Tail On* (PTO) adalah bahan baku udang tidak diperkenankan *moulting* agar kulit batang ekor dan uropod masih melekat kuat. Rendemen pada pengolahan udang dimaksudkan untuk mengetahui nilai bobot akhir dan nilai bobot yang hilang. Pada tahapan proses *deheading*, *peeling* dan *soaking* rendemen hasil sebisa mungkin mendekati atau bahkan melebihi dari target rendemen yang telah ditetapkan perusahaan.

Seiring dengan peningkatan permintaan pasar global terhadap produk *Peeled Tail On* (PTO) dalam beberapa waktu terakhir, laporan magang ini bertujuan untuk menganalisis rendemen udang PTO yang optimal dan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi sebagai acuan serta strategi dalam proses produksi udang, guna mencapai rendemen yang lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan profitabilitas dan margin perusahaan.

Melalui magang ini, mahasiswa diharapkan dapat memahami secara menyeluruh pentingnya rendemen dalam proses produksi udang PTO. Selain itu, peserta akan memiliki keterampilan dalam analisis data rendemen dan pemahaman tentang efisiensi produksi di industri pengolahan perikanan. Pengalaman ini juga memberikan wawasan mengenai bagaimana menjaga kualitas produk serta mengelola limbah produksi secara berkelanjutan. Magang ini tidak hanya memperkaya pengalaman teknis, tetapi juga memberikan kontribusi pada peningkatan kualitas produksi di industri pengolahan udang.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di PT. Istana Cipta Sembada yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi/lembaga dan atau unit strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang.

2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktik di lapangan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang di jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT. Istana Cipta Sembada yaitu :

1. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang optimalisasi rendemen udang PTO.
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi permasalahan yang terdapat pada proses produksi udang PTO.
3. Mahasiswa mampu memberikan alternatif solusi terkait permasalahan yang terjadi.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT. Istana Cipta Sembada adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan ketrampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.
5. Mahasiswa dapat mengetahui proses pengolahan udang dan gurita yang ada di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

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 pada tanggal 08 Juli 2024 sampai dengan 28 November 2024. Jadwal kerja pada kegiatan magang ini disesuaikan dengan jadwal kerja karyawan, apabila ada jam lembur, peserta magang tidak diwajibkan untuk mengikuti jam lembur. Rincian jadwal kegiatan magang yaitu:

Senin s/d Kamis	: 07.00 – 17.00 (jam istirahat 12.00 – 13.00)
Jumat	: 07.00 – 17.00 (jam istirahat 11.00 – 13.00)
Sabtu	: 07.00 – 17.00 (jam istirahat 12.00 – 13.00)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan Magang di PT. Istana Cipta Sembada adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi ini dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap aktivitas dan kegiatan yang berlangsung di PT. Istana Cipta Sembada bertujuan untuk mendapatkan data-data yang dibutuhkan terkait proses selama kegiatan magang.

2. Wawancara

Wawancara adalah metode di mana mahasiswa melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, para pekerja di PT. Istana Cipta Sembada. Metode ini merupakan metode pengajaran yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena terjadi dialog langsung antara narasumber dan mahasiswa.

3. Praktik

Terlibat langsung dalam proses produksi dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada PT. Istana Cipta Sembada.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.