

BAB 1 . PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi yang bertujuan untuk menghasilkan mahasiswa yang berkualitas, kompeten dan kompetitif di bidangnya masing-masing sehingga dapat mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi dan berpartisipasi dalam pendidikan bangsa dan negara bagian. Politeknik Negeri Jember menerapkan sistem pembelajaran 40% teori dan 60% praktik guna lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki profesionalitas yang sesuai bidang keilmuan.

Politeknik Negeri Jember menerapkan suatu program yaitu program magang. Program magang merupakan salah satu bentuk pembelajaran yang dirancang untuk memperkenalkan mahasiswa pada dunia kerja yang sebenarnya. Program magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh di kampus dalam situasi nyata, meningkatkan keterampilan praktis, dan mempersiapkan diri dalam menghadapi tantangan profesional. Program ini diharapkan mampu menghubungkan pengetahuan teoritis yang didapatkan di kelas dengan praktik langsung di lapangan. Selain itu, program magang dilakukan sebagai syarat kelulusan yang dilakukan oleh mahasiswa semester V (lima) tingkat Diploma III Politeknik Negeri Jember untuk meraih gelar Ahli Madya Teknologi Pertanian.

Program magang ini dilaksanakan di PT. BeeJay Seafood yang dilaksanakan selama empat bulan terhitung mulai 01 Agustus 2024 sampai dengan 30 November 2024. PT. BeeJay Seafood merupakan

merupakan perusahaan pengolahan hasil perikanan yang berfokus pada produksi fillet ikan laut dan hasil laut lainnya diantaranya ikan kaktua serta aneka olahan Value Added Product (VAP).

Ikan kakatua atau Parrot Fish adalah spesies ikan laut yang cukup digemari masyarakat. Ikan ini memiliki banyak manfaat dan kandungan nutrisi untuk kesehatan, yang terkenal adalah sebagai sumber protein yang rendah lemak. Selain itu, ikan ini juga banyak mengandung omega 3 dan omega 6 yang berfungsi untuk pertumbuhan otak. Sebagai sumber pangan ikan dan hasil perikanan lainnya merupakan komoditi yang mudah busuk. Ikan mulai mengalami proses pembusukan sejak pertama kali ditangkap.

Proses pembusukan ini dapat disebabkan oleh aktivitas enzim, aktivitas mikroorganisme yang terdapat dalam tubuh ikan itu sendiri, atau karena adanya proses oksidasi pada lemak tubuh oleh udara. Tubuh ikan mengandung air yang cukup tinggi yaitu 60-80 % serta mempunyai pH tubuh mendekati netral yaitu pH 7,2 sehingga bisa menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk. Disamping itu, daging ikan juga memiliki jaringan pengikat tendon yang sedikit hingga mudah dicerna oleh enzim autolysis (Daniel, 2016). Penanganan ikan harus dilakukan secepat mungkin sehingga dilakukan pengawetan dan pengolahan ikan yang bertujuan menghambat atau menghentikan mikroorganisme sebagai penyebab pembusukan dan kerusakan pada mutu ikan.

Sebagaimana dikutip dalam (Sisi dan Iin, 2020) Pembekuan merupakan proses pengolahan, yaitu suhu produk atau bahan pangan diturunkan di bawah titik beku, dan sejumlah air berubah bentuk menjadi kristal es (Estiasih, Ahmadi, dan Kusumastuti, 2009). Menurut Effendi (2009), dengan membekunya sebagian kandungan air bahan atau dengan terbentuknya es sehingga ketersediaan air menurun, maka kegiatan enzim

dan jasad renik dapat dihambat atau dihindarkan sehingga dapat mempertahankan mutu bahan pangan. Metode yang banyak digunakan pada proses pembekuan adalah metode Air Blast Freezing (ABF). Metode pembekuan yang memanfaatkan udara dingin, yaitu dengan menghembuskan dan mengedarkan udara dingin ke sekitar produk secara kontinu (Murniyati dan Sunarman 2000). Menurut Saulina (2009), metode pembekuan ini dilakukan dengan cara menempatkan produk pada rak-rak pembeku di dalam ruang pembekuan, kemudian udara bersuhu rendah dihembuskan ke sekitar produk yang disimpan pada rak-rak pembekuan tersebut.

Alur proses pengolahan ikan kakatua menjadi produk Butterfly (SKO) di PT. BeeJay Seafood dimulai dari tahap penerimaan bahan baku, penimbangan 1, thawing, sortasi, penimbangan 2, fillet, cabut duri, gunting, trimming, checker, penimbang all, portion, penimbangan 1 st, pencucian, pembungkusan, vakum, penyusunan, pembekuan ABF, penimbangan, packing, metal detector, strafing, penyimpanan cold storage, distribusi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Program magang yang diadakan bukan hanya untuk memenuhi persyaratan kelulusan dan bobot kredit SKS. Selain itu, program ini memiliki dua tujuan, yaitu tujuan khusus dan tujuan umum. Kedua tujuan ini diharapkan mampu memberikan manfaat yang signifikan. Berikut tujuan dan manfaat magang di PT. Beejay Seafood :

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Untuk memenuhi salah satu ketentuan kelulusan program Diploma III pada Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta

pengalaman praktis kepada mahasiswa.

- c. Untuk meningkatkan dan mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam praktik proses pembekuan ikan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mahasiswa memperoleh dan menerapkan pengetahuan serta keterampilan terkait pengolahan ikan di PT. BeeJay Seafood.
- b. Mahasiswa dapat mengetahui rangkaian alur proses produksi pengolahan pembekuan ikan kakatua menjadi produk butterfly.
- c. Mahasiswa dapat mengetahui teknik Air Blast Freezer (ABF) ikan di PT. BeeJay Seafood

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Memberikan mahasiswa kesempatan untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam dunia kerja, bertanggung jawab, profesional serta mengetahui etika dalam dunia kerja.
- b. Membantu mahasiswa mengembangkan sosialisasi dengan masyarakat yang berada di lingkungan magang.
- c. Menambah wawasan mahasiswa dalam bidang pengolahan pembekuan ikan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di PT. Bee Jay Seafood yang berlokasi di Jl. Tanjung Tembaga Barat, Pelabuhan Tanjung Tembaga, Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur.



Gambar 1. Lokasi Magang

1.3.2 Jadwal Magang

Kegiatan magang dilaksanakan mulai pada 01 Agustus 2024 sampai dengan 30 November 2024. Waktu pelaksanaan magang dilakukan pada hari Senin sampai Sabtu pada pukul 08.00 – 16.00 WIB. Jadwal Magang dapat dilihat pada tabel 1.

Table 1. Jadwal Magang

No.	Hari	Jam kerja
1.	Senin	08.00 – 12.00 (ISTIRAHAT) 13.00 – 16.00
2.	Selasa	08.00 – 12.00 (ISTIRAHAT) 13.00 – 16.00
3.	Rabu	08.00 – 12.00 (ISTIRAHAT) 13.00 – 16.00
4.	Kamis	08.00 – 12.00 (ISTIRAHAT) 13.00 – 16.00
5.	Jum'at	08.00 – 11.30 (ISTIRAHAT) 13.00 – 16.00

6.	Sabtu	08.00 – 12.00 (ISTIRAHAT) 13.00 – 16.00
Minggu dan Tanggal Merah		LIBUR

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan pada kegiatan magang di PT. BeeJay Seafood yaitu sebagai berikut :

a. Pengenalan Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang ini dimulai dengan pembimbing lapang memperkenalkan lokasi magang dan peraturan di pabrik kepada mahasiswa.

b. Observasi

Kegiatan observasi ini dilaksanakan dengan cara melihat langsung kegiatan operasional yang terdapat di PT. BeeJay Seafood.

c. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab dengan pembimbing lapang, quality control, manager, dan staff yang bekerja di PT. BeeJay Seafood.

d. Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi ini dilakukan dengan cara mencatat atau mengambil gambar untuk mengumpulkan data sebagai refrensi, bukti, dan lain sebagainya.

e. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan dengan cara mengumpulkan, membaca, mencatat, menganalisis, dan mengolah bahan penelitian dari sumber-sumber tulisan yang pernah dibuat sebelumnya.