

## **BAB. 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan Proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam), yang terdiri dari 30 jam pra magang 800 jam kegiatan magang, dan 70 jam pasca magang. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Pada saat magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku.

Sektor perikanan di Indonesia memegang peranan penting dalam perekonomian nasional serta dapat menjadi sumber pangan hewani yang berasupan gizi tinggi bagi masyarakat Indonesia. Perhatian khusus untuk sektor perikanan yang berada di Indonesia sangat dibutuhkan. Komoditas perikanan Indonesia yang memiliki potensi untuk di kembangkan adalah udang. Udang menjadi salah satu primadona ekspor maupun impor perikanan di Indonesia, Negara tujuan ekspor udang adalah Amerika, Jepang dan Uni Eropa. Salah satu komoditas udang ekspor adalah udang diekspor dalam bentuk beku (*frozen*) dengan keadaan sudah dikupas

(*peeled*). Udang yang masih menjadi andalan ekspor di Indonesia adalah udang vannamei.

Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) adalah salah satu jenis udang yang habitat aslinya berada di daerah perairan laut Amerika Latin. Di Indonesia sendiri telah dikembangkan budidaya udang vannamei dikarenakan daya tahan tubuhnya yang lebih kuat dari udang windu serta tahan terhadap serangan penyakit. Udang windu sendiri merupakan spesies udang asli yang ada di perairan Indonesia.

Udang windu saat ini sangat susah didapatkan karena termasuk dalam jenis udang yang mudah terserang penyakit, selain itu alasan sulit didapatkan karena kurangnya benih yang berkualitas yang terdapat di perairan Indonesia. Sedangkan pengembangan udang vannamei sampai saat ini masih tetap dibudidayakan di Indonesia karena memiliki banyak keunggulan yaitu ketahanan terhadap penyakit, kebutuhan kandungan protein yang relatif lebih rendah, pertumbuhan lebih cepat, toleran terhadap perubahan suhu air dan oksigen terlarut, serta mampu memanfaatkan seluruh kolom air dibandingkan dengan udang jenis lain. Oleh sebab itu teknik penanganan udang sangat berpengaruh terhadap kualitas mutu udang.

Teknik penanganan udang sangatlah berpengaruh pada kualitas mutu dan tinggi rendahnya nilai jual udang. Udang yang baik kualitas mutunya dan nilai jualnya adalah udang yang sifat keasliannya masih terjaga, karena sudah semestinya udang yang didistribusikan kepada konsumen merupakan udang dengan kualitas mutu yang baik. Kesegaran udang harus diperhatikan sejak udang masih dalam perairan atau tempat budidaya, pemanenan, pengangkutan, proses produksi hingga udang sampai pada tangan konsumen. Kesegaran dan kualitas mutu udang dapat dipertahankan dengan cara mempertahankan rantai dingin.

Perusahaan memiliki cara sendiri dalam penanganan dan pengolahan bahan baku dari udang, salah satu untuk menjaga rantai dingin pada saat produksi yaitu pemberian es pada setiap proses yang dilakukan. Metode pengolahan yang biasanya dipakai adalah metode pembekuan udang. Metode ini dilakukan karena udang merupakan bahan baku yang mudah rusak. Metode pembekuan sangat efektif karena sebagian besar produk udang di kirim keluar negeri dan proses

pengirimannya membutuhkan waktu yang lama. Sehingga untuk menjaga mutu dari udang tersebut perusahaan menggunakan metode pembekuan.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu eksportir produk udang di Banyuwangi, Jawa Timur. Produksi yang dihasilkan PT Istana Cipta Sembada berfokus pada pengolahan udang salah satunya adalah Udang Kupas Mentah Beku PD (*Peeled Deveined*) Natural. Salah satu prosedur produksi di PT. Istana Cipta Sembada yaitu proses kupas dan pengeluaran usus udang, Beberapa aspek pengamatan dalam pelaksanaan Praktik Magang ini yaitu mengemati produktivitas tenaga kerja bagian kupas berdasarkan umur pada saat pengupasan udang.

Perbedaan usia para pekerja terutama usia 50 tahun keatas tentunya akan dapat memberikan pengaruh terhadap kurang optimal kecepatan serta hasil produksi yang menurun. Karena salah satu indikator produktivitas tenaga kerja bagian kupas adalah kecepatan dan ketelitian yang cukup tinggi untuk menyelesaikan pekerjaan dalam pengupasan agar kualitas udang tetap terjaga sehingga bisa dilakukan proses produksi lanjutan tanpa memakan banyak waktu.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka topik laporan hasil yang diambil adalah berdasarkan pengamatan mengenai produktivitas kerja pada karyawan kupas dan cukit udang PD (*Peeled Deveined*) natural berdasarkan umur.

## **1.2 Tujuan Dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Magang secara umum adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan Magang ini adalah :

- a. Mampu menjelaskan alur proses pengolahan udang *vannamei* PD (*Peeled Deveined*) natural.
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pengupasan dan cukit udang pada area kupas dan cukit udang di PT Istana Cipta Sembada..
- c. Mampu merumuskan alternatif solusi terkait permasalahan yang ada pada area kupas dan cukit udang di PT Istana Cipta Sembada.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
  - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
  - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
  - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
  - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- c. Manfaat untuk lokasi Magang :
  - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
  - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### 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 08 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 WIB (jam istirahat 12.00 – 13.00)
Jumat	: 07.00 – 17.00 WIB (jam istirahat 11.00 – 13.00)
Sabtu	: 07.00 – 17.00 WIB (jam istirahat 12.00 – 13.00)

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Observasi

Kegiatan pengamatan langsung di sekitar lingkungan kerja untuk mendapatkan informasi berupa data dan/atau informasi yang berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas karyawan kupas udang PD Natural di PT Istana Cipta Sembada.

#### 2. Wawancara

Kegiatan pengumpulan data melalui tanya jawab secara langsung kepada karyawan dan pekerja wilayah udang khususnya pada area kupas dan cukit udang.

#### 3. Praktik

Praktik kerja dilakukan di PT Istana Cipta Sembada dengan pembagian jadwal rolling bagian di tiap minggunya. Bulan pertama magang, mahasiswa difokuskan pada satu bagian di tiap wilayah berdasarkan peminatan.

#### 4. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data, informasi melalui berbagai sumber untuk mendukung proses penulisan laporan magang.