BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri atau kampus vokasi yang memiliki tujuan untuk memberikan bekal kepada mahasiswa dengan teknologi dan pengetahuan yang disesuaikan dengan bidang ilmu mahasiswa selama masa perkuliahan secara aplikatif. Politeknik Negeri Jember menerapkan sistem pembelajaran 40% teori dan 60% praktik guna lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki profesionalitas yang sesuai bidang keilmuan. Mahasiswa memiliki kesempatan untuk melakukan kegiatan magang pada instansi ini untuk memahami secara langsung dinamika, proses operasional, serta pengendalian kualitas produk sektor perikanan di lapangan. Dalam menciptakan lulusan yang terampil, Politeknik Negeri Jember membekali seluruh mahasiswa/i salah satunya melalui program magang di industri perikanan. Program magang ini dilaksanakan di Dinas Perikanan Sidoarjo, yang merupakan salah satu pusat industri perikanan di Indonesia, dengan berbagai kegiatan seperti budidaya, pengolahan, dan distribusi hasil perikanan. Magang ini berlangsung selama lima bulan, terhitung mulai 16 Juli 2024 sampai dengan 10 Desember 2024.

Kabupaten Sidoarjo, yang terletak di Provinsi Jawa Timur, dikenal sebagai daerah dengan potensi ekonomi yang kuat di sektor industri, perikanan, dan jasa. Salah satu perekonomian daerah ini adalah sektor perikanan, yang memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan regional dengan pendapatan sebesar 5.159 miliar (BPS, 2023). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Sidoarjo, produksi perikanan pada tahun 2023 mengalami kenaikan sebanyak 15.859,1 ton dari tahun sebelumnya, dimana pada tahun sebelumnya produksi perikanan sebesar 15.818,4 ton. Produksi perikanan tersebut mencakup berbagai jenis ikan laut. Angka tersebut menandakan adanya dinamika positif dan peluang untuk pengembangan lebih lanjut di sektor perikanan. Potensi ini menggambarkan peran strategis Sidoarjo dalam mendukung ketahanan pangan dan pembangunan ekonomi daerah melalui keberlanjutan sektor maritim.

Depo Pasar Ikan Sidoarjo, yang dikelola oleh Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo, menjadi salah satu pusat utama perdagangan ikan segar dan olahan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat lokal. Depo Pasar Ikan Sidoarjo juga menawarkan berbagai jenis produk perikanan, mulai dari ikan segar hingga olahan seperti ikan asin dan cumi kering, yang menjadi andalan karena nilai ekonomisnya yang tinggi serta daya simpannya yang lebih lama. Namun, belakangan ini terjadi penurunan penjualan cumi kering, yang semula menjadi salah satu produk unggulan dengan permintaan konsisten. Penurunan ini diduga terkait dengan masalah kualitas produk, yang mempengaruhi kepercayaan konsumen terhadap cumi kering yang dipasarkan. Hal ini terdeteksi dari hasil uji organoleptik, seperti aroma amis yang lebih kuat, warna yang mulai memudar, atau tekstur yang kurang kering. Penurunan ini diperparah oleh meningkatnya persaingan dengan produk serupa dari daerah lain yang menawarkan kualitas lebih baik. Keadaan ini menuntut langkah strategis dari pihak depo untuk meningkatkan kembali mutu produk melalui perbaikan proses pengolahan dan penyimpanan, serta penerapan pengendalian kualitas yang lebih ketat untuk mengembalikan kepercayaan konsumen.

Pengendalian kualitas dalam industri perikanan memiliki peran penting dalam meningkatkan penjualan serta memastikan kepuasan pelanggan, terutama karena sektor ini sangat bergantung pada kesegaran dan mutu produk. Untuk menjamin standar keamanan pangan dan kualitas yang telah ditetapkan, diperlukan serangkaian langkah ketat mulai dari seleksi bahan baku, penanganan pasca panen, penyimpanan, hingga distribusi. Pengawasan yang baik dapat mencegah kerusakan produk dan mempertahankan kesegarannya, dalam sektor perikanan, pengendalian kualitas mencakup berbagai aspek, seperti uji organoleptik, analisis kandungan kimia, serta pengujian mikrobiologi. Salah satu uji yang dilakukan dalam kegiatan pengendalian kualitas yaitu uji organoleptik yang dimana uji ini merupakan metode pengujian yang memanfaatkan indera manusia, dimana untuk membantu menilai mutu produk dengan mengidentifikasi atribut rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Oleh karena itu, dengan dilakukannya pengadaan pengujian organoleptik dapat membantu untuk

memastikan produk memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, mengukur tingkat penerimaan oleh konsumen, serta mengidentifikasi aspek yang perlu diperbaiki sebelum dipasarkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum pelaksanaan magang di Dinas Perikanan Sidoarjo, diantaranya :

1. Untuk memenuhi persyaratan kelulusan jenjang Diploma IV (D4) Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember.
2. Mengaplikasikan serta mengembangkan hubungan antara penerapan dan teori sehingga dapat memberikan pengalaman kerja, keterampilan dan pengetahuan mahasiswa/i di dunia usaha dan dunia industri.
3. Menumbuhkan jiwa profesionalitas dan kompetensi mahasiswa/i di dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di Dinas Perikanan Sidoarjo, diantaranya :

1. Mengetahui rangkaian alur proses uji organoleptik, mendata ikan masuk ikan keluar.
2. Mendapatkan dan mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan, uji organoleptik di Dinas Perikanan Sidoarjo.

1.2.3 Manfaat Magang

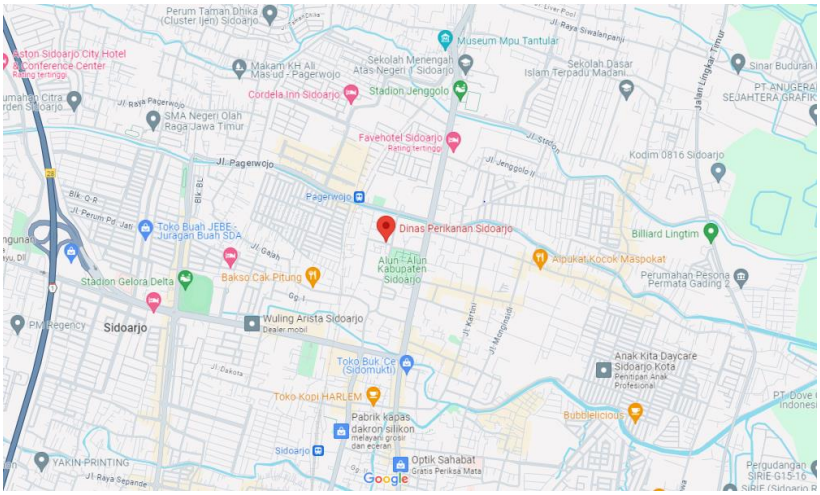
Manfaat yang didapat dari program kegiatan magang yang telah dilakukan di Dinas Perikanan Sidoarjo, diantaranya :

1. Manfaat bagi Mahasiswa:
    a. Mahasiswa memperoleh wawasan praktis terkait proses uji organoleptik, pencatatan data ikan masuk dan keluar, serta berbagai aspek pengolahan hasil perikanan.
    b. Kegiatan magang memberikan pengalaman kerja yang dapat dijadikan bekal saat memasuki dunia usaha maupun industri.
    c. Mahasiswa mendapatkan keterampilan teknis dan pemahaman mendalam terkait industri perikanan yang berguna dalam dunia kerja.
    d. Mahasiswa dapat berinteraksi langsung dengan para pelaku industri perikanan, mahasiswa dapat menjalin relasi yang bermanfaat bagi karier mereka di masa depan.
2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember (Perguruan Tinggi):
    a. Magang membantu kampus dalam mencetak lulusan yang lebih siap kerja dan memiliki keterampilan sesuai dengan kebutuhan industri.
    b. Magang menjadi jembatan bagi institusi pendidikan untuk menjalin kerja sama yang lebih erat dengan dunia industri dan pemerintahan.
    c. Keberhasilan mahasiswa dalam magang mencerminkan kualitas pendidikan yang diberikan oleh kampus.
    d. Informasi dari dunia industri dapat menjadi masukan bagi kampus dalam menyusun kurikulum yang lebih sesuai dengan kebutuhan kerja.
3. Manfaat bagi Dinas Perikanan Sidoarjo:
    a. Mahasiswa magang membantu dalam berbagai kegiatan operasional, seperti pencatatan data, uji organoleptik, dan analisis kualitas produk.
    b. Mahasiswa dapat membawa wawasan baru dari dunia akademik yang bisa diterapkan dalam industri perikanan.
    c. Program magang memungkinkan Dinas Perikanan untuk memperkuat kemitraan dengan institusi pendidikan dalam pengembangan SDM dan inovasi di sektor perikanan.
    d. Dengan adanya mahasiswa magang, beberapa tugas administratif dan teknis dapat dikelola dengan lebih baik, sehingga meningkatkan efektivitas kerja di instansi tersebut.

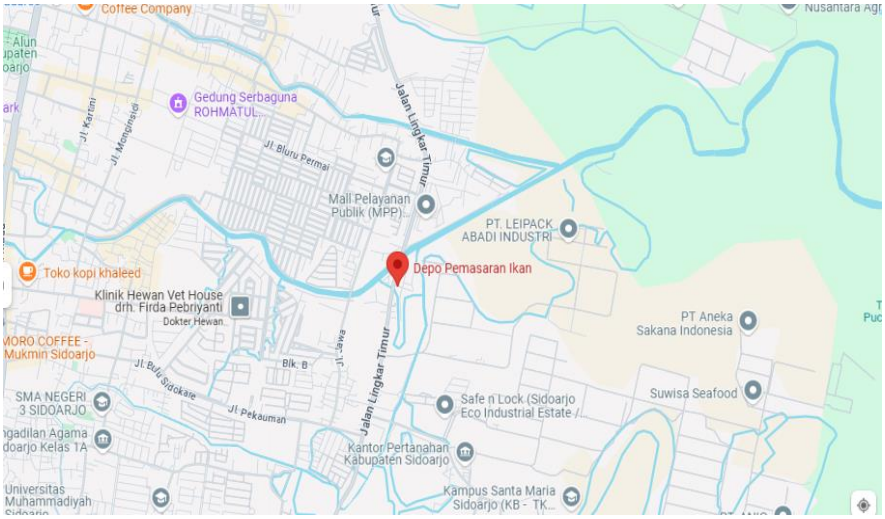
1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilakukan di dua tempat di Dinas Perikanan yang berlokasi di Jl. Sultan Agung No.28, Gajah Timur, Magersari, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, dan dibawah naungan Dinas Perikanan tepatnya di Depo Pasar Ikan Sidoarjo yang berlokasi Jalan Lingkar Timur, Dusun Rangkah Lor, Bluru Kidul, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo ,Jawa Timur.



Gambar 1.1 Lokasi Perusahaan (Google Maps, 2024)



Gambar 1.2 Lokasi Depo Pasar Ikan Sidoarjo (Google Maps, 2024)

1.3.2 Waktu Kerja

Kegiatan magang berlangsung selama lima bulan terhitung mulai tanggal 16 Juli 2024 hingga 10 Desember 2024 dengan total 21 minggu. Kegiatan magang dilakukan 5 hari (Senin – Jumat) dalam satu minggu selama 8 jam per hari termasuk waktu istirahat selama 1 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang di Dinas Perikanan Sidoarjo dilakukan dengan menggunakan beberapa metode pelaksanaan sebagai berikut :

1. Praktik Lapang

   Dilakukan dengan cara berpartisipasi secara langsung dengan para pekerja saat melakukan pekerjaannya.

2. Observasi

   Dilakukan dengan cara pengamatan langsung terkait alur proses dan pengamatan mutu organoleptik ikan segar.

3. Wawancara

   Dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan para pekerja yang bersangkutan guna mendapatkan uraian data yang jelas.

4. Studi Literatur

   Dilakukan dengan cara mencari tinjauan literatur untuk mendapatkan informasi penunjang dalam kegiatan magang dan pembuatan laporan.

5. Pengambilan data dan dokumentasi

   Dilakukan dengan cara mengambil dokumentasi dan mencatat data yang diperlukan saat pelaksanaan kegiatan magang.