

## **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. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Di samping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu pengaplikasian dan praktek untuk melatih mahasiswa terjun secara langsung ke dalam dunia kerja yang nyata atau sesungguhnya dengan ini mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang sudah didapatkan didalam perkuliahan. Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di perusahaan yang sesuai dengan bidang kajian mahasiswa. Melalui kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) mahasiswa akan mendapatkan gambaran nyata aplikatif ilmu yang dipelajari dalam dunia kerja.

PT Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah udang beku. Produk udang beku yang dihasilkan mempunyai pangsa pasar terbesar di Jepang, sebagian Amerika Serikat dan Eropa. Produksi perhari yang dilakukan oleh PT Istana Cipta Sembada adalah 12-15 ton.

Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai nilai ekonomis penting, sebagai komoditas ekspor dalam perdagangan internasional, sehingga harus memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Hal ini menjadikan udang sebagai komoditas perikanan yang

berkontribusi cukup besar dalam meningkatkan nilai perekonomian. Keunggulan udang vannamei adalah mudah dibudidayakan, tahan terhadap penyakit serta mempunyai harga jual yang tinggi. Tingginya permintaan udang disebabkan oleh kandungan gizi yang ada didalamnya yaitu kandungan protein dan kandungan lemak. Peningkatan ekspor udang beku membutuhkan pengawasan mutu yang ketat untuk mencegah penurunan kualitas akibat penanganan yang kurang baik, kontaminasi dan kerusakan fisik pada udang.

Penerimaan bahan baku merupakan tahap awal ya untuk melakukan tahap proses produksi udang vannamei yang berasal dari *supplier*. PT Istana Cipta Sembada memasok bahan baku udang vannamei dari beberapa *supplier* yaitu wilayah Banyuwangi, Situbondo, Bondowoso, Malang, Madura, Lamongan, Probolinggo, Denpasar, dan Sumbawa. Proses penerimaan bahan baku ini bertujuan untuk mendapatkan bahan baku yang sesuai dengan permintaan, memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2728.1-2006) untuk udang segar dan standar perusahaan yang ada. Transportasi yang digunakan untuk membawa bahan baku yaitu truk atau mobil *pick-up* yang mengangkut *box fiber* berisi Udang Vannamei.

*Quality Control* (QC) pada PT istana Cipta Sembada melakukan pengambilan sampel udang secara acak sebelum melakukan pembongkaran. Pengambilan sampel ini bertujuan untuk pengujian fisik yang meliputi pemeriksaan organoleptik dan mikrobiologi bakteri *Salmonella sp*, *E. coli*, dan *coliform*. *Quality Control* (QC) juga melakukan proses *cooking yield* atau rendemen masak, untuk mengetahui jumlah berat yang hilang selama proses pemasakan. Proses pemasakan dilakukan dua kali, masing-masing selama 60 detik dan 30 detik, dengan suhu 95-100°C pada udang sebanyak 60-70 gram. Hasil *cooking yield* dapat dihitung dengan rumus persentase berat produk akhir (udang yang sudah dimasak) dibandingkan dengan berat awal produk mentah (udang mentah). Proses ini memberikan gambaran tentang jumlah berat yang hilang selama pemasakan, yang dapat mempengaruhi kualitas akhir produk. Apabila pengujian yang dilakukan memperoleh hasil sesuai standar atau dapat dinyatakan aman maka bahan baku akan masuk ke ruang penerimaan bahan baku. Bahan baku yang dinyatakan tidak sesuai

dengan standar perusahaan maka bahan baku harus dilaporkan kepada pimpinan perusahaan apakah bahan baku dapat diterima atau dikembalikan kepada *supplier*.

Penerimaan bahan baku udang merupakan langkah krusial dalam proses produksi di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Kualitas bahan baku yang baik akan berdampak langsung pada kualitas produk akhir, akan tetapi pada PT Istana Cipta Sembada belum memanfaatkan data *cooking yield* pada penerimaan bahan baku dengan maksimal sehingga menyebabkan rendemen pada proses produksi turun. Perusahaan perlu adanya pengelolaan data *cooking yield* secara maksimal dari penerimaan bahan baku agar nantinya perusahaan dapat menerapkan standar penerimaan bahan baku udang. Berdasarkan permasalahan di atas maka dalam laporan magang penulis mengangkat judul “Implementasi *Cooking Yield Raw Material* Udang *Vannamei (Litopenaeus Vannamei)* Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi”.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum kegiatan magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan memperoleh pengalaman kerja untuk mengembangkan *soft skills* yang relevan berkaitan dengan bidang studi mahasiswa.
2. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam menghadapi suatu masalah pada dunia kerja.
3. Menjalinkan kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan melalui pimpinan perusahaan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang di PT Istana Cipta Sembada adalah:

1. Mampu melakukan dan menjelaskan proses kegiatan *cooking yield raw material* pada produksi udang *vannamei*.
2. Mengidentifikasi permasalahan dalam implementasi *cooking yield raw material* pada penerimaan bahan baku udang *Vannamei* di PT Istana Cipta Sembada.
3. Memberikan alternatif solusi atau tindakan yang relevan untuk permasalahan yang dihadapi perusahaan.

### 1.3 Manfaat Magang

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan laporan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya 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.

### 1.4 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi yang berada di Dusun Krajan RT 02/01 Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 08 Juli 2024 sampai dengan 30 November 2024. Jadwal kerja 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	: 08.00-17.00 (jam istirahat 12.00-13.00)
Jumat	: 08.00-17.00 (jam istirahat 11.00-13.00)
Sabtu	: 08.00-17.00 (jam istirahat 12.00-13.00)

## 1.5 Metode Pelaksanaan

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

### 1. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab atau diskusi dengan beberapa pihak seperti pembimbing lapang, koordinator, *quality control*, PIC, staf, dan pekerja borongan di PT Istana Cipta Sembada.

### 2. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan melihat secara langsung atau mengamati setiap kegiatan yang ada di dalam ruang produksi dan mencatat secara langsung permasalahan yang ada di dalam proses produksi udang.

### 3. Kerja Lapang

Terlibat langsung dalam proses produksi dengan adanya bimbingan dan arahan pembimbing lapang pada PT Istana Cipta Sembada.

### 4. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan maupun luar perusahaan berupa teori-teori yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.

### 5. Sampling

Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan dan menganalisis data untuk memecahkan masalah yang ada di dalam proses produksi.