

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang menekankan proses belajar mahasiswa pada kegiatan praktikum yang bertujuan agar mahasiswa mampu menerapkan dan mengembangkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dalam situasi nyata. Kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember salah satunya adalah program magang. Kegiatan magang merupakan bagian dari kurikulum untuk mengaplikasikan pengetahuan teoritis yang telah dipelajari dalam situasi kerja nyata. Mahasiswa dapat mengasah keterampilan praktis yang dibutuhkan di lapangan dan memperluas jaringan profesional. Pengalaman magang ini, mahasiswa diharapkan menjadi lebih siap dan kompeten dalam menghadapi berbagai tantangan serta tuntutan dunia kerja yang nyata. Program Studi Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu program studi yang fokus pada pengelolaan dan pengolahan hasil pascapanen. Program ini dirancang untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dalam mengoptimalkan nilai tambah produk agribisnis melalui pengelolaan pascapanen secara efisien dan berkelanjutan.

PT Alam Jaya Seafood menjadi salah satu lokasi magang bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember. PT Alam Jaya Seafood merupakan perusahaan yang bergerak di sektor industri ekspor dan impor pengolahan dan pembekuan ikan. PT Alam Jaya Seafood mengolah ikan menjadi berbagai produk seperti *Whole Round (WR)*, *Whole Gutted (WG)*, *Whole Gutted and Scaled (WGS)*, *Whole Gilled Gutted and Scale (WGGS)*, dan *Fillet*. *Fillet* ikan merupakan suatu cara pengolahan ikan dengan memisahkan daging dari duri dan kepala (Indriani, 2020). *Fillet* dilakukan dengan menyayat ikan utuh sepanjang tulang belakang, dimulai dari belakang kepala sampai bagian ekor tetapi tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi rongga perut dengan badan tidak terpotong pada saat penyayatan. *Fillet* sendiri memiliki sifat yang mudah membusuk (Limanjaya *et al*, 2020).

Produk *fillet* lebih rentan terhadap kontaminasi dan penurunan mutu dibandingkan dengan ikan utuh, sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat. Maka dari itu, untuk menghasilkan ikan fillet yang baik dan higienis perlu adanya proses produksi yang sesuai dengan beberapa acuan seperti GMP (*Good Manufacturing Practices*), SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Tujuan dari

dari ketiga standar tersebut adalah untuk meyakinkan dan memberikan kepercayaan pada konsumen bahwa produk yang diolah telah terjaga dan memiliki kualitas yang baik, dimana sesuai dengan peraturan kementerian kelautan dan perikanan no.17 tahun 2019.

Penerapan standar SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) dilakukan untuk mencegah produk *fillet* dari kontaminan yang dapat menyebabkan terjadinya penurunan mutu akibat bakteri. SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higienis (PERMEN KP no. 17, 2019). Penerapan prinsip SSOP sangat penting untuk dijalankan oleh setiap industri terutama pada industri pangan sebagai upaya dalam menjaga higienitas, mempertahankan kualitas produk dan mencegah terjadinya kontaminasi pada produk, agar produk pangan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. (Rusdin *et al*, 2023).

Tujuan kegiatan magang adalah untuk mengetahui secara mendalam terkait penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada proses pembekuan Fillet ikan kakap merah pada PT Alam Jaya Seafood. Pemahaman mengenai konsep dan penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) ditekankan selama proses magang sebagai salah satu fokus utama yang harus dikuasai. Pentingnya hal ini terletak pada upaya dalam memastikan setiap tahapan produksi atau pengolahan berjalan sesuai standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh perusahaan dan standar peraturan kementerian kelautan dan perikanan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Memperluas wawasan serta pengetahuan mahasiswa tentang berbagai aktivitas yang berlangsung di perusahaan secara keseluruhan.
2. Mendorong mahasiswa untuk berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang dipelajari di kampus dengan praktik yang diterapkan di perusahaan.
3. Mengembangkan keterampilan dan kemampuan praktis mahasiswa sebagai persiapan untuk memasuki dunia kerja.
4. Memperdalam pemahaman mahasiswa tentang proses kerja di perusahaan agar siap menghadapi dunia kerja setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Memahami setiap tahap dari proses pengolahan produk ikan yang ada pada PT Alam Jaya Seafood.
2. Menjelaskan proses pembekuan fillet ikan kakap merah pada PT Alam Jaya Seafood.
3. Menjelaskan penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada proses pembekuan fillet ikan kakap merah pada PT Alam Jaya Seafood.

1.2.3 Manfaat Magang Bagi

Mahasiswa

1. Menambah pengalaman kerja nyata yang dapat membantu mahasiswa memahami penerapan teori dalam lingkungan profesional.
2. Meningkatkan pengembangan keterampilan teknis dan soft skills, seperti komunikasi dan kerja tim.

Bagi Akademisi

1. Memperoleh wawasan atau gambaran mengenai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di industri atau lembaga untuk memastikan mutu serta relevansi kurikulum tetap terjaga.
2. Membuka kesempatan untuk menjalin kemitraan dengan perusahaan, yang bisa menghasilkan kolaborasi untuk penelitian, program magang mahasiswa, atau pengembangan program studi. Bagi Industri
1. Adanya kegiatan magang dapat dijadikan sebagai masukan untuk peningkatan kualitas produk.
2. Memberikan bantuan tenaga tambahan sebagai pendukung karyawan, dan bukti bahwa perusahaan peduli serta mendukung program di dunia pendidikan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 10 Juli sampai 10 November 2024, lokasi magang berada di PT Alam Jaya Seafood yang bertempat di Jl. Rungkut Industri Raya II No.25,

Tenggilis Mejoyo, Kec. Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur 60293. Kegiatan magang ini dilakukan setiap hari senin sampai jumat dengan durasi waktu 8 jam kerja/hari dimulai pukul 09.00-17.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang ini menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data dan informasi, berikut adalah beberapa metode tersebut :

1. Metode Wawancara

Melakukan komunikasi melalui diskusi atau sesi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan karyawan di PT Alam Jaya Seafood terkait proses produksi ikan.

2. Metode Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung pada kegiatan produksi yang ada pada PT Alam Jaya Seafood untuk mengetahui alur produksi, proses kerja, dan lingkungan kerja.

3. Metode Praktikum Lapang (Magang)

Melakukan kegiatan secara langsung terlibat dalam berbagai aktivitas operasional dan membantu dalam tugas-tugas yang ada pada PT Alam Jaya Seafood selama periode magang berlangsung.

4. Metode Studi Literatur

Melakukan pengumpulan data maupun informasi sebagai penunjang dalam penyusunan laporan dengan membaca serta menganalisis buku, jurnal, maupun sumber-sumber yang relevan dengan topik pada kegiatan magang.

5. Metode Dokumentasi

Pengumpulan data maupun beberapa gambar yang dapat dijadikan penunjang dalam penyusunan laporan dan telah mendapatkan izin dari pihak PT Alam Jaya Seafood.