

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi vokasional di Indonesia yang berfokus pada pengembangan sumber daya manusia yang kompeten dan siap kerja. Pendidikan vokasional menekankan pada penerapan keterampilan praktis yang relevan dengan kebutuhan dunia industri, sehingga mahasiswa tidak hanya dibekali dengan teori, tetapi juga kemampuan teknis untuk menghadapi tantangan di dunia kerja. Sebagai bentuk penerapan ilmu secara nyata, mahasiswa Politeknik Negeri Jember diwajibkan mengikuti kegiatan magang industri dengan bobot 20 SKS yang terdiri dari 30 jam pra-magang, 800 jam pelaksanaan magang, dan 70 jam pasca-magang. Melalui kegiatan magang ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami alur kerja di dunia industri, menambah pengalaman profesional, serta meningkatkan keterampilan teknis yang relevan dengan bidang keahliannya.

Salah satu sektor industri yang memiliki potensi besar untuk pengembangan dan penyerapan tenaga kerja adalah sektor perikanan. Indonesia sebagai negara maritim memiliki sumber daya kelautan yang melimpah, dan salah satu komoditas unggulan yang berperan penting dalam ekspor hasil perikanan adalah udang (Kurniawan, 2023). Udang menjadi produk ekspor utama karena memiliki nilai ekonomi tinggi serta permintaan yang stabil di pasar global, terutama dari negara-negara seperti Amerika Serikat, Jepang, dan Uni Eropa (Fitriani, 2024). Jenis udang yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*), yang memiliki keunggulan berupa pertumbuhan cepat, ketahanan terhadap penyakit, serta kemampuan beradaptasi pada lingkungan perairan yang beragam (Santoso, 2025).

Dalam industri pengolahan hasil perikanan, mutu udang menjadi faktor yang sangat penting karena berpengaruh langsung terhadap nilai jual produk. Penanganan pasca panen yang tepat sangat menentukan tingkat kesegaran dan kualitas udang. Oleh karena itu, perusahaan pengolahan udang harus menerapkan sistem rantai dingin (*cold chain*) untuk menjaga suhu udang tetap rendah selama

proses produksi berlangsung. Sistem ini berfungsi untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme dan mencegah kerusakan bahan baku. Apabila penanganan suhu dan waktu tidak optimal, maka kualitas udang akan menurun dan berdampak pada berkurangnya daya saing produk di pasar ekspor.

PT Istana Cipta Sembada merupakan salah satu perusahaan pengolahan dan eksportir produk udang yang berlokasi di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Perusahaan ini berfokus pada produksi Udang Kupas Mentah Beku PD (*Peeled Deveined*) Natural, yaitu udang yang telah dikupas kulitnya dan dibersihkan saluran pencernaannya sebelum melalui proses pembekuan. Proses ini menjadi salah satu tahap penting dalam menjaga mutu udang agar tetap segar, bersih, dan memenuhi standar ekspor. Dalam pelaksanaannya, perusahaan mengandalkan tenaga kerja bagian kupas dan cukit udang, yang memiliki peranan besar dalam menentukan kualitas akhir produk.

Namun demikian, kualitas akhir dari proses pengupasan dan penyungkilan sangat bergantung pada berbagai kondisi yang terjadi selama kegiatan produksi. Menurunnya keterampilan dan ketelitian pekerja dapat menyebabkan bentuk udang mengalami kerusakan, seperti daging yang robek, badan udang yang patah, , atau bagian tertentu yang terpotong tidak semestinya. Kondisi ini biasanya muncul ketika pekerja mengalami kelelahan, bekerja terlalu cepat, atau menghadapi bahan baku yang tidak berkualitas sehingga risiko kesalahan menjadi lebih tinggi.

Selain dari faktor pekerja, berbagai kondisi teknis di area produksi juga memberikan kontribusi terhadap kerusakan bentuk udang. Mesin yang tidak stabil, aliran bahan baku yang tersendat, atau conveyor yang tiba-tiba berhenti dapat menyebabkan udang saling bertumpuk yang menghambat proses *supply* udang tanpa kepala sehingga kualitas udang berubah dan tidak lagi memenuhi standar. Mutu udang yang tidak cukup fresh atau teksturnya melembek karena penanganan suhu yang kurang tepat juga meningkatkan kemungkinan kulit udang menempel saat dikupas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka topik laporan hasil magang yang diambil adalah pengamatan mengenai penyebab terjadinya kerusakan bentuk udang pada proses kupas dan cukit. Topik ini dipilih untuk menjelaskan mengenai faktor-

faktor yang menyebabkan kerusakan bentuk fisik udang selama proses pengupasan dan penyungkilan serta untuk memberikan alternatif perbaikan yang diperlukan agar mengurnagi jumlah udang yang rusak dan kualitas produk akhir tetap terjaga.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah sebagai berikut :

- 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 dari kegiatan magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah sebagai berikut :

- a. Mampu melakukan dan menjelaskan proses pengupasan dan penyungkilan udang (*peeled deveined*) PD di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan pada proses pengupasan dan penyungkilan udang (*peeled deveined*) PD di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi
- c. Mampu merumuskan alternatif pemecahan masalah yang ada pada proses pengupasan dan penyungkilan udang (*peeled deveined*) PD di PT Istana Cipta Sembada

1.2.3 Manfaat Magang :

Kegiatan magang di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi memberikan berbagai manfaat, baik bagi mahasiswa, institusi Politeknik Negeri Jember, maupun pihak perusahaan. Adapun manfaat kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

- a) Menambah wawasan dan pengalaman kerja secara langsung di industri pengolahan hasil perikanan, khususnya pada proses produksi udang kupas (Peeled Deveined).
- b) Melatih kedisiplinan, tanggung jawab, serta kemampuan bekerja sama dalam lingkungan kerja industri yang sesungguhnya.
- c) Mengasah kemampuan analisis dan penerapan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan untuk menyelesaikan permasalahan nyata di tempat kerja.

b. Bagi Politeknik Negeri Jember

- a) Menjadi sarana untuk memperkuat hubungan kerja sama antara institusi pendidikan dan dunia industri dalam bidang pengolahan hasil perikanan.
- b) Memberikan umpan balik (feedback) terkait kesesuaian kurikulum dengan kebutuhan dan perkembangan dunia kerja, sehingga dapat dijadikan acuan dalam peningkatan kualitas pembelajaran.
- c) Menjadi indikator keberhasilan Politeknik Negeri Jember dalam mencetak lulusan yang kompeten, profesional, dan siap bersaing di dunia industri.

c. Bagi Perusahaan (PT Istana Cipta Sembada :

- a) Mendapatkan tambahan tenaga kerja magang yang dapat membantu proses produksi dan kegiatan operasional perusahaan.
- b) Memperoleh pandangan baru serta ide-ide inovatif dari mahasiswa yang berpotensi memberikan masukan terhadap efisiensi dan kualitas produksi.
- c) Berperan aktif dalam pengembangan sumber daya manusia melalui kontribusi terhadap pendidikan vokasional di bidang pengolahan hasil perikanan.

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 01 Juli 2025 sampai dengan 15 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 Sabtu : 07.00 – 16.00 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

Kegiatan praktik kerja dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada dengan melibatkan mahasiswa magang secara langsung dalam berbagai aktivitas bersama karyawan pada seluruh tahapan proses produksi udang. Pelaksanaan kegiatan ini disesuaikan dengan bidang peminatan masing-masing mahasiswa magang.

4. Studi Literatur

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