

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember adalah perguruan tinggi yang fokus pada pendidikan vokasional. Ini berarti programnya mengarahkan proses belajar-mengajar ke tingkat keahlian spesifik, di mana mahasiswa belajar melaksanakan dan mengembangkan standar keahlian yang dibutuhkan industri. Sistem pendidikannya dibangun atas dasar peningkatan keterampilan sumber daya manusia, dengan fondasi ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Akibatnya, lulusannya bisa berkembang mandiri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Selain itu, mereka diharapkan mampu bersaing di dunia industri dan berwirausaha secara independen.

Dalam memenuhi tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, Politeknik Negeri Jember harus mewujudkan pendidikan akademik yang berkualitas dan sesuai kebutuhan industri. Salah satu kegiatan utamanya adalah magang, dengan bobot 20 SKS selama 900 jam. Magang ini terbagi menjadi tiga tahap: Pra Magang (pembekalan selama 30 jam), Magang utama (800 jam), dan Pasca Magang (penyusunan laporan selama 70 jam). Semua ini diimplementasikan melalui magang industri yang relevan dengan program studi masing-masing.

Program Magang Sarjana Terapan dilaksanakan di semester 7, sebagai syarat wajib untuk lulus yang diikuti mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Tujuannya adalah mempersiapkan Mahasiswa agar mendapatkan pengalaman praktis dan keterampilan di tengah masyarakat serta dunia industri, sesuai dengan bidang keahlian masing-masing. Saat magang, mahasiswa bisa menerapkan pengetahuan yang didapat dari kuliah untuk menangani berbagai tugas di lokasi magang. Mahasiswa harus hadir setiap hari kerja dan mematuhi semua aturan yang berlaku. Magang ini khususnya dilakukan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

PT. Istana Cipta Sembada, sebuah perusahaan industri pengolahan makanan laut yang berlokasi di Banyuwangi, yang produksi berbagai produk udang beku. Salah satu produk utamanya adalah udang *head less* (HL) atau udang tanpa kepala. Produk ini merupakan udang beku yang telah melalui proses pemotongan kepala, namun bagian kulit dan ekornya tetap dipertahankan. Dalam rantai produksinya,

proses *deheading* atau pemotongan kepala merupakan tahapan yang sangat penting. Tahapan ini tidak hanya dilakukan untuk meningkatkan efisiensi pengemasan, tetapi juga memiliki peran krusial dalam menjaga kualitas, kesegaran, dan memperpanjang masa simpan produk akhir.

Proses pemotongan kepala udang secara ilmiah terbukti dapat menghambat degradasi mutu. Kepala udang mengandung enzim proteolitik dan bakteri yang dapat mempercepat proses pembusukan. Menurut penelitian Yuliana (2019), pemisahan kepala udang segera setelah penangkapan atau panen efektif mengurangi aktivitas enzimatik dan pertumbuhan mikroorganisme patogen, yang pada gilirannya dapat memperpanjang umur simpan (*shelf life*) produk. Oleh karena itu, fokus perusahaan pada pengolahan udang *head less* ini mencerminkan komitmen PT. Istana Cipta Sembada untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi yang memenuhi standar pasar.

Proses potong kepala udang (*deheading*) yang benar seharusnya hanya membuang kepala utama saja, sementara jengger yang berada di antara mata dan pangkal kepala harus tetap utuh karena bagian ini juga dapat memengaruhi berat akhir produk, atau rendemen (*yield*). Keahlian para pekerja dan tekanan kecepatan dapat mempengaruhi hasil akhir atau *output* udang yang dihasilkan secara keseluruhan. Setiap kesalahan pemotongan dapat menyebabkan hilangnya gram berat yang berharga, yang bila dikalikan dengan ribuan udang yang diproses setiap harinya, berujung pada kerugian finansial yang substansial bagi perusahaan. Berdasarkan penjelasan pada latar belakang diatas maka dalam magang ini penulis memilih judul “Proses Produksi Udang Beku Pada Area Pemotongan Kepala (*Deheading*) Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi”

## **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

- a. Mampu Menjelaskan Alur Proses Produksi Pada Area Potong Kepala (*Deheading*) Udang *Vannamei*
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses pemotongan kepala udang pada area potong kepala udang di PT Istana Cipta Sembada.
- c. Mampu merumuskan alternatif solusi terkait permasalahan yang ada pada area potong kepala udang di PT Istana Cipta Sembada.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

1. 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.
2. 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

3. 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 Waktu Pelaksanaan Magang**

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 2025. Jadwal kerja pada kegiatan magang ini disesuaikan dengan jadwal kerja karyawan. Apabila ada jam lembur, peserta magang tidak diwajibkan untuk mengikuti jam lembur. 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 Potong kepala udang *deheading*

#### **2. Wawancara**

Kegiatan pengumpulan data melalui tanya jawab secara langsung kepada karyawan dan pekerja wilayah udang khususnya pada potong kepala udang

#### **3. Praktik**

Praktik kerja dilakukan di PT Istana Cipta Sembada yang berfokus di wilayah udang, dengan ikut serta dalam proses produksi udang pada semua area, kegiatan ini dilakukan berdasarkan peminatan mahasiswa.

#### 4. Studi Literatur

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