

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi yang terletak di Jawa Timur dengan sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi memiliki tujuan untuk memberikan bekal kepada mahasiswa dengan teknologi dan pengetahuan yang disesuaikan dengan bidang ilmu mahasiswa selama masa perkuliahan. Politeknik Negeri Jember adalah institusi pendidikan yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori guna lulusan Politeknik Negeri Jember memiliki profesionalitas yang sesuai bidang keilmuan dan diharapkan siap kerja sesuai dengan bidang ilmu yang diketekuni.

Dalam menciptakan lulusan yang terampil, Politeknik Negeri Jember membekali seluruh mahasiswa/i salah satunya melalui program magang di industri. Program magang merupakan metode lain dari perkuliahan didalam kelas yang dilakukan langsung di dunia industri guna pengembangan profesi mahasiswa sesuai dengan bidang keilmuan khususnya program studi Teknologi Industri Pangan. Program magang ini dilaksanakan di PT. Global Indo Segara yang dilaksanakan selama 4 bulan terhitung mulai 1 Agustus 2025 sampai 28 November 2025. PT. Global Indo Segara merupakan perusahaan yang berfokus pada pembekuan ikan dengan produk sampingan seperti kepala ikan beku, kulit ikan beku, dan telur ikan beku. Pemilihan lokasi magang di PT. Global Indo Segara merupakan perusahaan penyedia produk olahan ikan frozen di Indonesia.

Ikan adalah salah satu pangan yang mengandung banyak protein, mineral dan termasuk pangan yang mudah rusak oleh kadar air yang sangat tinggi, dengan ph netral, kandungan gizi tinggi dan bertekstur lunak hal tersebut yang membuat bakteri bertumbuh dengan baik. Adapun ikan yang dapat ditemukan oleh masyarakat, yaitu ikan air tawar seperti ikan bawal, ikan gabus, ikan gurame, ikan lele, ikan nila, dan ikan patin. Kemudian ada ikan air laut seperti ikan tongkol, tun, salmon, kakap, tenggiri, dan ikan kembung.

Kandungan gizi pada ikan berbeda beda tergantung pada faktor internal dan eksternal. Faktor internal berupa jenis ikan atau spesies ikan, jenis kelamin, dan fase reproduksi pada ikan. Faktor eksternal berupa faktor yang ada pada lingkungan ikan berupa habitat, ketersediaan pakan, dan kualitas perairan tempat ikan hidup.

Alur proses pengolahan ikan di PT. Global Indo Segara dimulai dari tahap penerimaan bahan, sortasi, penimbangan, pemotongan bagian, penimbangan/long pan, penataan dalam

longpan, pembekuan lambat dengan ABF, glazing, pengemasan, *cold storage*, dan pendistribusian. Pemilihan lokasi magang di PT. Global Indo Segara, Kab. Sidoarjo didasarkan pada kedekatan materi kuliah yang diperoleh mahasiswa. PT. Global Indo Segara merupakan industri yang bergerak dibidang pangan dengan memproduksi produk ikan beku di Indonesia.

Ikan gurame (*Osphronemus Gouramy*) merupakan salah satu ikan konsumsi air tawar yang telah lama dikenal di Indonesia dan cukup banyak peminatnya. Citarasanya yang gurih serta tekstur daging yang tidak lembek menjadikan ikan gurame sangat dicintai dimasyarakat. Secara morfologi, ikan ini memiliki satu garis lateral yang utuh dan tidak terputus dengan sisik bertipe stenoid serta gigi pada bagian rahang bawah. Bentuk sirip ekornya cenderung membulat, sedangkan jari-jari lemah pertama pada sirip perut memanjang menyerupai benang yang berfungsi sebagai alat peraba. Proporsi tubuhnya memiliki tinggi badan sekitar 2,0 hingga 2,1 kali dari panjang standar. Pada fase juvenil, ikan ini biasanya memiliki 8 hingga 10 garis tegak berwarna hitam ditubuhnya serta sebuah titik hitam berbentuk bulat yang terletak dipangkal ekor (Balai Budidaya Air Tawar Sukabumi, 2002).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

1. Menumbuhkan jiwa profesionalitas dan kompetensi mahasiswa/i di dunia kerja.
2. Mengembangkan keterampilan kerja baik teknis maupun *soft skill*.
3. Mengaplikasikan serta mengembangkan hubungan antara penerapan dan teori sehingga dapat memberikan pengalaman kerja, keterampilan, serta pengetahuan mahasiswa/i di dunia usaha dan dunia industri.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

1. Mahasiswa mampu mengetahui proses pengolahan ikan gurame *whole* di PT. Global Indo Segara.
2. Mahasiswa mampu mengetahui kualitas ikan gurame yang baik.
3. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan iptek.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

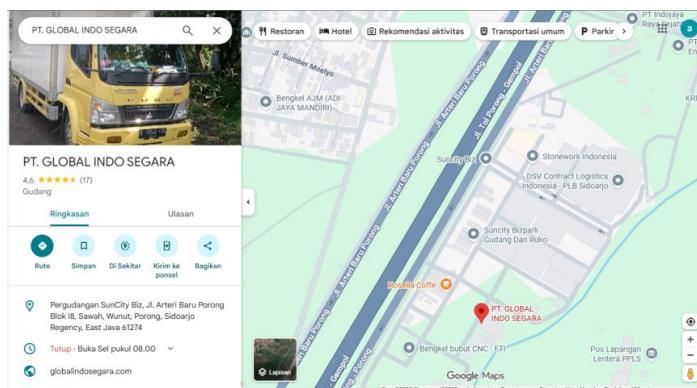
Magang bermanfaat bagi mahasiswa sebagai sarana perkembangan teori maupun praktik kerika diperkuliahannya, mahasiswa/i juga dapat meningkatkan keterampilan *soft skill* dan *hard skil*, serta membangun jaringan profesional. Serta program ini membantu mengenali minat dan

arah karier yang sesuai, sehingga menjadi bakal penting dalam mempersiapkan diri menghadapi dunia kerja.

Kegiatan magang bermanfaat juga sebagai sarana evaluasi keberhasilan proses pembelajaran, karena dapat melihat sejauh mana ilmu yang diberikan dapat diterapkan oleh mahasiswa di dunia kerja. Selain itu, magang juga dapat mempererat hubungan kerja antara perguruan tinggi dengan dunia industri.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal kerja

Tempat pelaksanaan magang di PT. Global Indo Segara terletak di Dusun Wunut, Kecamatan Porong, Kota Sidoarjo, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 04 September 2025 sampai 28 November 2025. Peta lokasi pabrik pembekuan ikan PT. Global Indo Segara dapat melihat di Gambar 1.1



Gambar 1.1 Lokasi Pabrik Pembekuan Ikan Pt. Global Indo Segara  
Sumber: Google Maps, 2025

### 1.4 Metode Pelaksanaan

#### 1.4.1 Metode Observasi

Mahasiswa terjun langsung ke lapangan untuk mengamati dan melihat proses produksi di PT. Global Indo Segara.

#### 1.4.2 Metode Praktik Lapangan

Mahasiswa melaksanakan kegiatan proses produksi pembekuan ikan secara langsung. Dengan hal ini mahasiswa dapat mengetahui kondisi lapangan tentang proses pengolahan pembekuan ikan yang ada di PT. Global Indo Segara.

#### 1.4.3 Metode Wawancara

Mahasiswa/i melaksanakan dialog dan bertanya dengan pihak yang terkait di lapangan serta orang yang terlibat langsung dalam pelaksanaan di lapangan dan bertanggung jawab terhadap semua masalah teknis di lapangan.