

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan magang merupakan salah satu program wajib yang harus dilaksanakan oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai bagian dari kurikulum pendidikan vokasional dan menjadi salah satu syarat kelulusan. Program Studi Manajemen Agroindustri menekankan pentingnya pelaksanaan magang agar mahasiswa memiliki kemampuan dalam menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata di dunia industri. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman kerja langsung di lapangan, memahami sistem kerja industri, serta meningkatkan kemampuan *hard skill* dan *soft skill* yang berguna untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus.

Perkembangan dunia industri saat ini semakin pesat, terutama di bidang pengolahan pangan. Banyak perusahaan berlomba-lomba menciptakan inovasi produk agar dapat bertahan dalam persaingan pasar yang semakin ketat. Kondisi ini menuntut setiap pelaku industri untuk berpikir kreatif dan inovatif dalam menjaga daya saing, sekaligus menerapkan sistem manajemen yang baik untuk memastikan proses produksi berjalan efisien dan menghasilkan produk yang bermutu tinggi. Salah satu aspek penting dalam manajemen produksi pangan adalah penerapan sistem pengendalian mutu (Quality Control) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) yang terintegrasi.

SSOP merupakan pedoman prosedur sanitasi yang menjadi bagian dari penerapan Good Manufacturing Practices (GMP). SSOP berfungsi untuk memastikan bahwa seluruh kegiatan sanitasi, kebersihan peralatan, lingkungan, serta higiene karyawan dilakukan secara konsisten dan sesuai standar keamanan pangan. Penerapan SSOP yang baik tidak hanya menjaga kebersihan lingkungan produksi, tetapi juga mencegah terjadinya kontaminasi silang yang dapat menurunkan mutu produk. Dengan demikian, SSOP memiliki peran penting dalam mendukung sistem pengendalian mutu dan menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

PT Insan Citraprima Sejahtera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan berbahan dasar hasil perikanan (seafood) dan telah menjangkau pasar ekspor. Perusahaan yang berlokasi di Jalan Merakurak No. 148C, Desa Sekardadi, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Jawa Timur ini memproduksi berbagai jenis Added

Value Product (AVP) seperti takoyaki, nugget ikan, siomay ikan, sosis seafood, scallop, ebi kinchaku, dan berbagai produk frozen food lainnya. Seluruh produk yang dihasilkan telah memenuhi standar mutu seperti HACCP, BPOM, dan standar keamanan pangan lainnya yang berlaku di pasar internasional.

Kegiatan pengolahan di PT Insan Citraprima Sejahtera dilaksanakan secara terstandar dan diawasi oleh bagian Quality Control (QC). QC bertugas memastikan bahwa setiap tahapan proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan berjalan sesuai dengan standar mutu dan SSOP yang berlaku. Penerapan SSOP dalam proses produksi ini bertujuan untuk menjamin keamanan produk, menekan angka kerusakan, serta mengurangi risiko pencemaran baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologis.

Selama pelaksanaan magang di PT Insan Citraprima Sejahtera, penulis berfokus pada implementasi SSOP dalam proses produksi berbagai produk Added Value Product (AVP). Melalui kegiatan ini, penulis dapat memahami secara langsung penerapan prinsip sanitasi di lingkungan industri pangan, sistem pemantauan kebersihan area produksi agar aman dari kontaminasi terhadap produk yang sedang di produksi.

Berdasarkan uraian tersebut, pelaksanaan magang di PT Insan Citraprima Sejahtera diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengalaman kepada mahasiswa dalam memahami penerapan SSOP sebagai upaya menjaga kualitas dan keamanan produk olahan hasil perikanan. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi kesempatan bagi mahasiswa untuk menganalisis hambatan yang terjadi di lapangan serta memberikan rekomendasi perbaikan terhadap penerapan sistem sanitasi di perusahaan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan selama 800 jam kerja, terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2023 hingga 10 Januari 2024. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Insan Citraprima Sejahtera yang berlokasi di Jl. Raya Merakurak, Desa Sekardadi, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Jam magang yang diterapkan pada PT Insan Citraprima Sejahtera dimulai pada pukul 08.00 WIB-16.00 WIB setiap hari Senin sampai Sabtu.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal kerja kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 - 10 Januari 2024. Kegiatan magang ini dilaksanakan pada hari Senin - Sabtu dimulai dari pukul 08.00 WIB - 16.00 WIB disesuaikan dengan jam kerja yang ada di perusahaan, tetapi jam kerja tersebut bisa saja tidak sesuai, dikarenakan masih adanya jam lembur saat proses produksi produk *frozen food* yang tidak menentu.

1.3.3 Manfaat Magang

Manfaat yang ingin dicapai setelah kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memandapatkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapangan

2. Bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

3. Bagi PT. Insan Citraprima Sejahtera

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- b. Mendapatkan alternative solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Insan Citraprima Sejahtera disusun agar kegiatan berjalan terarah dan sesuai ketentuan perusahaan. Adapun metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Magang

Mahasiswa melaksanakan kegiatan magang berdasarkan jadwal yang telah disetujui oleh Pembimbing Lapangan Utama dari bagian HRD serta diarahkan langsung oleh Pembimbing Lapangan Unit Produksi. Seluruh aktivitas mengikuti aturan kedisiplinan, jam kerja, dan standar operasional perusahaan.

2. Pengenalan Lokasi Magang

Pada tahap awal, mahasiswa diperkenalkan dengan lingkungan perusahaan, meliputi area produksi, fasilitas pendukung, prosedur keamanan, serta tata tertib perusahaan. Pengenalan dilakukan pada dua unit utama, yaitu Unit Produksi Teri dan Unit Added Value Product (AVP), untuk memberikan pemahaman terkait alur kerja dan batasan area yang diperbolehkan.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan Pembimbing Lapang Utama, Pembimbing Unit Produksi, serta beberapa karyawan terkait untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi, penerapan SSOP, serta pengendalian mutu. Metode ini berguna untuk memperkuat pemahaman mahasiswa terhadap kegiatan operasional perusahaan.

4. Studi Literatur

Mahasiswa mempelajari dokumen internal seperti SOP, SSOP, Work Instruction (WI), dan referensi lain yang diberikan oleh Supervisor Quality Control. Selain itu, mahasiswa mengacu pada buku, jurnal, dan laporan terdahulu untuk mendukung penyusunan laporan magang.

5. Observasi Lapang

Observasi langsung dilakukan pada proses produksi, kebersihan lingkungan kerja, sanitasi peralatan, serta penerapan SSOP. Mahasiswa juga mengikuti beberapa kegiatan operasional sesuai arahan pembimbing untuk memahami pelaksanaan sistem kerja secara nyata.

6. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mencatat kegiatan di luar area produksi, seperti kegiatan bimbingan, supervisi dosen, dan diskusi bersama pembimbing. Dokumentasi di ruang produksi tidak diperkenankan sesuai peraturan perusahaan.

7. Penyusunan Laporan Magang

Laporan disusun berdasarkan hasil observasi, wawancara, studi literatur, serta bimbingan pembimbing lapang dan dosen pembimbing. Penulisan mengikuti pedoman laporan magang Politeknik Negeri Jember dan memuat deskripsi kegiatan, proses produksi, serta penerapan SSOP selama magang berlangsung.