

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik berkualitas, kompeten dan berdaya saing di bidangnya, sehingga mampu mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi serta ikut berperan di dalam pembangunan bangsa. Sistem pendidikan vokasional merupakan pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian spesifik yang dibutuhkan sektor agroindustri. Politeknik Negeri Jember adalah institusi yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan siap kerja, sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni.

Salah satu Program Studi (PS) yang terdapat di Politeknik Negeri Jember adalah PS. Teknologi Industri Pangan (PS. TIP). PS. TIP menetapkan kompetensi kelulusannya mampu mengaplikasikan dan mentransformasikan prinsip-prinsip ilmu pangan pada teknologi pasca panen, seleksi bahan, karakteristik bahan pangan, teknologi pengolahan pangan, analisa pangan, pengemasan bahan pangan serta pengawasan mutu di Industri Pangan. Untuk menerapkan ilmu-ilmu tersebut Politeknik Negeri Jember menerapkan suatu kegiatan yaitu kegiatan magang.

Magang merupakan salah satu bentuk program pembelajaran akademik yang diadakan oleh Politeknik Negeri Jember khususnya bagi mahasiswa semester lima untuk jenjang D3 dengan syarat mahasiswa telah mendapatkan pemahaman materi selama empat semester sebelumnya. Kegiatan magang ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa agar dapat menerapkan ilmu pengetahuan, keterampilan, dan kompetensi yang telah diperoleh selama masa perkuliahan dalam situasi kerja yang nyata di dunia industri, lembaga, maupun instansi terkait bidang keahliannya.

Pemilihan lokasi magang di PT Global Indo Segara merupakan perusahaan penyedia produk olahan ikan frozen di indonesia. Beberapa produknya adalah Ikan

Demersal Beku, Ikan Hasil Budidaya Beku, Ikan Pelagis Beku, Fillet Ikan Beku dan Cephalopoda Beku.

Ikan merupakan komoditi yang cepat mangalami pembusukan. Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba. Kadar air ikan segar yang cukup tinggi juga akan mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat didalamnya. Penanganan yang dapat dilakukan adalah dengan metode pembekuan dan pemberian es pada ikan. Hal ini merupakan salah satu cara yang dilakukan agar ikan dapat diperjualbelikan secara meluas untuk kebutuhan manusia untuk kebutuhan pangan hewani kesehatan.

Proses produksi pembekuan ikan patin / frozen fish patin wggg dengan metode pembekuan lambat di PT Global Indo Segara melalui beberapa tahap yaitu penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi ikan patin, penimbangan I, pembuangan insang dan isi perut ikan patin, pencucian II, penimbangan II, penyusunan, pembekuan ikan patin, glazing ikan patin, pengemasan dan pelabelan ikan patin. penyimpanan dan stuffing.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dan manfaat pelaksanaan magang di PT Global Indo Segara adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Magang ini memiliki beberapa tujuan, namun secara umum tujuan diadakannya magang ini antara lain menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain pendidikan.

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan (gap) yang mahasiswa jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum diatas, diadakannya magang ini juga memiliki beberapa tujuan khusus antara lain :

1. Mahasiswa mampu mengetahui kualitas bahan baku ikan yang baik.
2. Mahasiswa mampu melakukan proses pengolahan ikan beku di PT. Global Indo Segara.
3. Mahasiswa mampu melakukan higiene dan sanitasi pada produksi ikan di PT. Global Indo Segara.

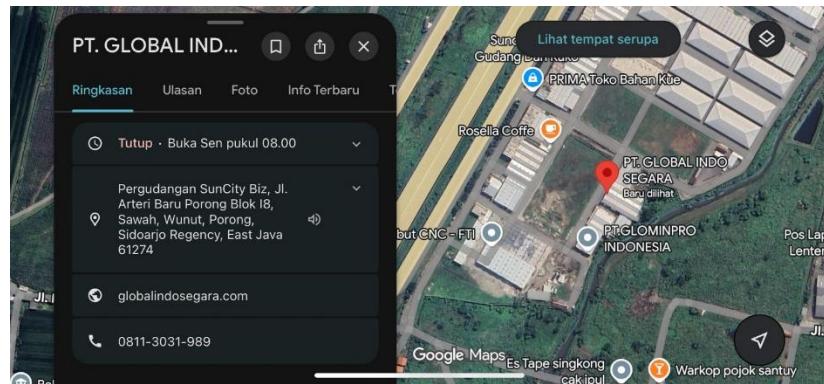
1.2.3 Manfaat Magang

Dengan melaksanakan kegiatan magang maka mahasiswa diharapkan dapat lebih memahami maksud dan teori yang diterima dalam kuliah sehari-hari. Serta akan memudahkan penerapannya yang sesuai dengan tantangan dan arah perkembangan teknologi.

Kegiatan magang ini juga dapat mengembangkan wawasan berpikir, bernalar, menganalisa, dan mengatasi suatu masalah dengan mengacu pada materi teoritis dan ilmu yang ditempuh dan mengaitkannya dengan kondisi sesungguhnya, sehingga mahasiswa dapat lebih siap menghadapi berbagai masalah di lapangan, serta mempunyai kemampuan untuk mengembangkan ide-ide kreatif dan inovatif.

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 01 November 2025 sampai dengan 30 November 2025. Peta lokasi Pabrik Pembekuan Ikan PT Global Indo Segara dapat dilihat di **Gambar 1.1.**



Gambar 1. 1 Lokasi Pabrik Pembekuan Ikan PT. global Indo Segera
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 praktik langsung. Dengan hal ini mahasiswa dapat mengetahui kondisi lapangan tentang proses-proses pengolahan pembekuan ikan yang ada di PT Global Indo Segara.

1.4.3 Metode wawancara

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