

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi negeri dibawah naungan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemendiktisaintek) yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menerapkan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah kegiatan magang.

Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan (TRP) merupakan salah satu program studi Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember. Program studi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi program diploma (D-IV) ini berfokus pada pembelajaran mengenai industri pangan dan berbagai standar yang diterapkan di dalamnya. Hal tersebut didukung melalui pembelajaran dalam mata kuliah antara lain Keamanan Pangan, Manajemen Mutu, Pengawasan Mutu, Pengembangan Produk, Pengolahan Produk Hewani, dan lain sebagainya.

PT BeeJay Seafood Probolinggo merupakan salah satu perusahaan pengolahan hasil perikanan yang berkembang pesat di Jawa Timur. Perusahaan ini berfokus pada pemanfaatan bahan baku perikanan laut untuk menghasilkan berbagai produk olahan yang memenuhi standar mutu nasional maupun internasional. Salah satu produk unggulan yang dihasilkan oleh PT BeeJay Seafood adalah fillet ikan beku, termasuk produk *King Snapper Fillet 4 Cut*. Produk ini memiliki nilai jual tinggi karena memenuhi standar mutu, kebersihan, dan keamanan pangan. Proses fillet dilakukan dengan teknik pemotongan yang presisi untuk menghasilkan bentuk dan ketebalan yang seragam, sehingga produk dapat diterima dengan baik di pasar domestik maupun ekspor. Selain itu, pengolahan fillet beku memungkinkan PT BeeJay Seafood menjaga kesegaran dan kualitas ikan hingga sampai ke konsumen.

Proses pembekuan merupakan tahap penting dalam pengolahan ikan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan produk. Pembekuan yang tepat mampu menghambat aktivitas mikroorganisme dan reaksi enzimatis yang dapat menurunkan kualitas bahan baku. Dalam industri pengolahan perikanan, pembekuan dilakukan menggunakan peralatan berteknologi tinggi seperti air blast freezer, sehingga suhu inti produk dapat dicapai secara cepat dan merata. Dengan penerapan prosedur pembekuan yang sesuai, produk fillet yang dihasilkan tetap memiliki tekstur, warna, dan kesegaran optimal.

Melalui kegiatan magang di PT BeeJay Seafood Probolinggo, penulis mendapatkan pengalaman langsung mengenai proses produksi dan pengolahan hasil perikanan dalam skala industri. Keterlibatan dalam setiap tahapan pengolahan, termasuk proses pembekuan dan pembuatan fillet, memberikan wawasan praktis yang dapat memperkaya pengetahuan akademik. Dengan demikian, kegiatan magang ini menjadi sarana pembelajaran yang sangat berharga untuk memahami penerapan teknologi pengolahan perikanan secara profesional di dunia industri.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum magang

- a. Menambah wawasan dan pengalaman praktis bagi mahasiswa mengenai proses pengolahan hasil perikanan dalam skala industri, khususnya pada pengolahan dan pembekuan ikan.
- b. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia kerja nyata di industri perikanan.
- c. Meningkatkan kemampuan profesionalisme dan etos kerja, sehingga mahasiswa mampu beradaptasi dengan lingkungan kerja industri yang memiliki standar mutu dan keamanan pangan yang ketat.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mengamati dan mempelajari alur proses pembekuan produk ikan fillet di PT. Beejay Seafood.
- b. Mengetahui standar prosedur operasional (SOP) dan sistem pengendalian mutu dalam proses pembekuan.

1.2.3 Manfaat Kegiatan Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan 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 di lapangan.
2. Manfaat untuk Polije :
 - 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 kegiatan ini dilaksanakan di PT. Beejay Seafood yang beralamat di Jl. Tanjung Tembaga Barat, Pelabuhan Tanjung Tembaga, Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur. Adapun pelaksanaan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan terhitung dari tanggal 5 Agustus 2025 – 15 Desember 2025. Selama 4 bulan tersebut penulis terlibat langsung dalam proses produk berbagai produk yang ada di PT. Beejay Seafood.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam rangka mendukung kelancaran kegiatan magang di PT BeeJay Seafood, pengumpulan data dan informasi dilakukan melalui berbagai metode yang dirancang secara sistematis diantaranya :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melihat langsung aktivitas yang berlangsung di lapangan, khususnya pada lini produksi produk fillet beku. Mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap dikemas, penulis menyaksikan dan mencatat setiap tahapan pengolahan menjadi produk fillet beku. Pengamatan ini menghasilkan informasi spesifik yang menunjukkan cara kerja harian di PT.Beejay Seafood.

2. Wawancara

Untuk mendapatkan informasi yang mendalam penulis juga melakukan wawancara secara langsung dengan pihak yang terlibat dalam operasional Perusahaan. Diskusi dilakukan secara humanis dan terbuka dengan pembimbing lapang, karyawan tetap, dan pekerja harian. Penulis mendapatkan berbagai perspektif tentang masalah, prosedur atau alur kerja, dan situasi yang nyata dalam pemrosesan produk fillet dari wawancara.

3. Studi pustaka

Sebagai tambahan, penulis juga melakukan studi pustaka dengan membaca dan menganalisis berbagai literatur tertulis, baik berupa jurnal, buku, maupun dokumen lainnya yang relevan dengan proses pengolahan ikan. Studi ini bertujuan untuk memperkuat dan membandingkan data lapangan dengan teori atau informasi yang telah diperoleh, sehingga hasilnya lebih akurat dan komprehensif.