

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang berlokasi di Jl. Mastrip Krajan Timur Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Dalam kegiatan belajar dan mengajar di dalamnya menggunakan kurikulum yang sudah disesuaikan dengan kebutuhan zaman dan sesuai dengan kebutuhan industri. Salah satu kebutuhan industri adalah perguruan tinggi melahirkan mahasiswa yang berkompetensi dan berpengalaman. Untuk mencetak kompetensi dan pengalaman mahasiswa diperlukannya suatu kegiatan magang. Pada kegiatan magang, mahasiswa langsung ditempa dan mempraktikkan secara langsung teori yang sudah didapatkan pada saat perkuliahan. Salah satu tempat pelaksanaan kegiatan magang adalah di Kabupaten Pasuruan.

Kabupaten Pasuruan yang terletak di Provinsi Jawa Timur merupakan wilayah dengan potensi ekonomi yang kuat dalam sektor pertanian, perikanan dan industri. Luas wilayah kabupaten ini sekitar 1.474 Km² dengan populasi lebih dari 1,5 juta jiwa. Kabupaten ini dikenal sebagai pusat produksi perikanan tangkap dan budidaya yang didukung dengan letak geografisnya yang dapat mengakses laut di Selat Madura (Ahsan et al., 2020). Dengan hal tersebut, Pasuruan ideal untuk pengembangan industri pengolahan hasil laut yang dapat berkontribusi terhadap perekonomian lokal melalui penciptaan lapangan kerja dan ekspor produk perikanan, salah satunya adalah PT. Rex Canning.

Perseroan Terbatas (PT) Rex Canning adalah perusahaan yang berlokasi di Kabupaten Pasuruan, perusahaan ini didirikan pada tahun 1991. Perusahaan ini bergerak pada bidang pengolahan ikan dan hasil laut dengan produk yang sering dijual belikan seperti rajungan, kerang manis, kerang batik dan lain-lain dengan standar keamanan pangan yang digunakan adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) sehingga produk yang dihasilkan dari perusahaan ini dapat di distribusikan secara global. Perusahaan ini sering mengekspor produknya ke luar negeri sehingga produknya tidak umum di dalam negeri. Rajungan di PT. Rex Canning merupakan komoditas utama yang diolah menjadi bentuk kaleng siap saji.

Rajungan atau sering di kenali sebagai kepiting laut (*Portunus pelagicus*) merupakan hewan yang hidup di perairan laut dangkal seperti teluk, muara sungai dan laut terbuka dengan kedalaman 50 meter. Spesies ini tersebar di Samudera Hinida dan Samudera Pasifik termasuk di perairan Indonesia seperti Selat Madura (Safira & Mashar, 2020). Pengalengan merupakan metode pengolahan utama yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan produk. Pengalengan produk olahan laut yang di ekspor menyumbang lebih dari 70%, hal ini mendukung PT. Rex Canning dalam memasok pasar internasional. Pengalengan melibatkan beberapa proses di mulai dari pemasakan, pembersihan, pengisian ke dalam kaleng hingga sterilisasi untuk memastikan keamanan pangan dan mencegah kontaminasi bakteri.

Permasalahan produk rajungan yang di ekspor sering kali di temui yaitu kaleng pesok karena mengenai bagian dari *forklift* dan kaleng tidak kuat menahan beban tumpukan yang melebihi kapasitas. Hal tersebut diperlukan strategi pemasaran yang menyeluruh ke semua aspek. Strategi bisnis yang menyeluruh pada semua aspek untuk mempertahankan daya saing pasar global dapat menggunakan konsep 9P (*Product, Price, Place, Promotion, People, Phsyical Evidence, Process, Performance and Packaging*). Pemilihan rajungan sebagai komoditas utama yang sering dikirim oleh perusahaan ini yaitu dengan melihat produk (*product*) yang berkualitas tinggi, bernutrisi serta sudah melalui proses produksi yang sesuai dengan standar internasional, harga (*price*) yang sudah sesuai dengan kualitas yang sudah diberikan oleh perusahaan dan sesuai dengan standar, tempat (*place*) produksi yang digunakan dilengkapi dengan fasilitas yang modern seperti gudang penyimpanan bahan baku yang bersuhu dingin dan lini produksi steril, promosi (*promotion*) yang digunakan dengan mengikuti pameran internasional.

Orang atau sumber daya manusia (*people*) yang terlibat dalam proses produksi sudah terlatih untuk memastikan keamanan pangan, bukti fisik (*phsyical evidence*) dalam hal ini seperti fasilitas produksi dan sertifikasi keamanan pangan dan lain-lain, kemasan (*packaging*) yang digunakan menggunakan kemasan yang steril yang dapat melindungi, menarik dan memberikan informasi produk dan proses (*process*) proses pengalengan rajungan dimulai dari pemasakan, pengalengan hingga sterilisasi,

performa (*performance*) di evaluasi melalui metrik tingkat kepuasan pelanggan, volume penjualan dan umpan balik pasar.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang.

Tujuan umum dalam pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh wawasan terkait alur proses penanganan bahan baku sampai menjadi produk jadi di industri pengolahan hasil laut terutama rajungan.
2. Mahasiswa memperoleh pengetahuan terkait proses pengalengan produk olahan hasil laut terutama rajungan.
3. Mahasiswa memahami tahapan pengolahan rajungan dari penerimaan bahan baku hingga pengalengan yang berguna untuk pengalaman praktis.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang.

Tujuan khusus dalam pelaksanaan magang di PT. Rex Canning adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mempelajari proses *stuffing* yang berguna untuk menentukan keamanan produk pada saat pengiriman ke tangan *buyer*.
2. Mahasiswa mengasah keterampilan dalam melakukan bauran pemasaran 9P produk rajungan untuk memahami penjualan global.

1.2.3. Manfaat Magang

Manfaat yang akan diperoleh dalam pelaksanaan magang di PT. Rex Canning adalah sebagai berikut:

1. Bagi Politeknik Negeri Jember:

Kegiatan magang bertujuan menjalin kerja sama dengan institusi pendidikan dan industri. Kolaborasi ini membuka peluang penelitian, pengembangan kurikulum, serta peningkatan kompetensi mahasiswa melalui masukan praktis. Hasilnya, lulusan lebih siap menghadapi tuntutan dunia kerja.

2. Bagi PT. Rex Canning:

- a. Membantu meningkatkan citra positif perusahaan di mata masyarakat dan dunia akademik.
- b. Memperluas jaringan kerja sama dengan institusi pendidikan.
- c. Perusahaan dapat menerima ide-ide segar serta inovasi dari mahasiswa magang melalui laporan yang dibuat.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Mendapatkan pengetahuan, pengalaman dan keterampilan sesuai dengan ilmu berdasarkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan.
- b. Mengenal praktik dunia kerja mulai dari penerimaan bahan baku, penanganan bahan baku sampai pengiriman produk ke tangan *buyer*.
- c. Mendapatkan pengalaman berpikir kritis untuk memecahkan permasalahan menggunakan metode yang dipelajari selama masa perkuliahan.

1.3. Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan selama 5 bulan, dimulai dari tanggal 16 Juli sampai 29 November 2025 di PT. Rex Canning yang beralamatkan di Jalan Raya Beji Bangil KM. 4 no. 42, Kemloko Lor, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Durasi waktu magang 808 jam yang telah memenuhi syarat waktu magang di Politeknik Negeri Jember.

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Rex Canning sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung aktivitas produksi, pengiriman produk ke tangan *buyer* sampai pengolahan limbah di PT. Rex Canning.

2. Wawancara

Wawancara adalah metode pengambilan data secara langsung dengan cara melakukan tanya jawab baik kepada pengawas, *quality control* (QC) yang berguna untuk memperolah informasi yang diinginkan.

3. Praktik

Mahasiswa terlibat langsung dalam proses produksi dan pengiriman produk yang dilakukan bersama dengan karyawan yang sedang bertugas di lokasi pabrikasi PT. Rex Canning.

4. Dokumentasi

Kegiatan yang terkait dengan data pendukung pada setiap proses kegiatan magang yang dilakukan di PT. Rex Canning.