

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan kampus vokasi yang fokus pada pengembangan kompetensi praktis mahasiswa guna menghadapi tantangan dunia industri. Sebagai bagian dari program peningkatan kualitas lulusan, Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan program magang selama lima bulan di luar lingkungan kampus dengan tujuan menambah wawasan serta pengalaman kerja langsung di dunia industri. Melalui kegiatan magang diharapkan mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang telah dipelajari serta memperluas wawasan mengenai proses produksi dan manajemen industri secara nyata.

Kabupaten Pasuruan dikenal sebagai salah satu daerah dengan perkembangan industri yang pesat di Jawa Timur, khususnya di sektor pengolahan hasil pertanian dan pangan. Keberadaan berbagai perusahaan industri di wilayah ini memberikan peluang besar bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman kerja yang aplikatif dan beragam. Selain itu, dukungan infrastruktur dan aksesibilitas yang baik menjadikan Pasuruan sebagai lokasi strategis untuk pelaksanaan program magang. Oleh karena itu, salah satu tempat magang yang dipilih untuk mendukung program peningkatan kompetensi mahasiswa Politeknik Negeri Jember adalah PT. Rex Canning.

PT Rex Canning merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan laut kalengan dan beku yang berdiri pada tahun 1992. Berlokasi di Jl. Raya Beji - Bangil Km. 4 No. 42, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. PT Rex Canning dikenal sebagai salah satu perusahaan pengolahan hasil laut terbesar di Indonesia dan telah mengekspor produknya ke berbagai negara. Perusahaan ini mengolah berbagai produk hasil laut seperti rajungan, sarden, sotong, kerang dan lain-lain dalam berbagai bentuk kalengan. Salah satu produk unggulan PT Rex Canning yang terkenal adalah sotong kalengan, yang merupakan produk andalan di pasar internasional dan banyak diminati oleh konsumen diluar negeri.

Sotong merupakan komoditas yang diolah di PT. Rex Canning menjadi produk kalengan siap saji. Pengalengan merupakan metode pengolahan utama yang

digunakan untuk memperpanjang umur simpan produk. Proses pengalengan sotong dimulai dari tahap penerimaan bahan baku beku sotong, pencairan, dilanjutkan dengan pembersihan dan pemotongan bahan baku. Selanjutnya, pendinginan dan deteksi logam, pengisian bahan diisi ke dalam kaleng, penimbangan, penutupan kaleng yang kemudian melalui proses sterilisasi untuk menjamin keamanan pangan serta mencegah kontaminasi bakteri. Proses ini diawasi dengan ketat untuk memastikan produk akhir memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan sebelum didistribusikan ke pasar. Tahapan yang terakhir pelebelan dan pengriman. Dengan metode pengalengan tersebut, produk sotong kalengan dapat bertahan lama dan siap konsumsi.

PT Rex Canning merupakan perusahaan yang secara konsisten mengekspor produk olahan laut, namun belum memasarkan produknya di pasar domestik karena strategi pemasarannya masih terfokus pada pasar internasional, sebagaimana diperkuat oleh dominasi konsumen dari negara lain yang lebih banyak mengonsumsi produk tersebut dibandingkan masyarakat Indonesia. Untuk mendukung keberhasilan pemasaran produk pengalengan di PT Rex Canning, tidak hanya dilakukan penjualan secara ekspor tetapi juga di pasar domestik melalui pengembangan bauran pemasaran 7P (*Product, Price, Place, Promotion, People, Process, Physical Evidence*). Strategi ini diharapkan dapat memastikan penerimaan luas di kalangan konsumen dalam negeri serta meningkatkan daya saing di pasar nasional. Selain itu, penerapan 7P tersebut akan menegaskan bahwa produk makanan laut PT Rex Canning, khususnya sotong kalengan, merupakan olahan yang sehat, aman untuk dikonsumsi, dan memenuhi standar mutu internasional.

Implementasi bauran pemasaran 7P terdiri dari produk (*Product*) yang dihasilkan berupa makanan laut kalengan berkualitas tinggi dan tahan lama seperti sotong, yang telah melalui proses pengalengan dan sterilisasi ketat untuk memastikan keamanan dan mutu. Harga (*Price*) ditetapkan secara kompetitif untuk menjangkau pasar domestik dan internasional sesuai dengan nilai manfaat produk. Tempat (*Place*) distribusi difokuskan pada jalur ekspor ke berbagai negara dan juga pasar lokal melalui mitra distributor strategis. Promosi (*Promotion*) dilakukan melalui branding yang menonjolkan keunggulan mutu, dan keamanan pangan yang

dimiliki, serta partisipasi dalam pameran industri. Sumber daya manusia (*People*) yang kompeten dan berpengalaman dalam pengolahan pangan menjadi kunci dalam menjamin kualitas produk. Proses (*Process*) pengalengan yang terstandardisasi dan diawasi ketat meningkatkan efisiensi serta konsistensi hasil produksi. Bukti fisik (*Physical Evidence*) berupa kemasan kaleng dengan label informatif serta fasilitas produksi yang memenuhi standar HACCP dan GMP semakin memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk PT Rex Canning. Implementasi 7P ini tidak hanya menjadi strategi pemasaran melainkan juga menguatkan posisi PT Rex Canning sebagai perusahaan pengalengan hasil laut terkemuka berbasis kualitas dan pelayanan prima (Sari et al.,2025).

1.2.Tujuan dan Manfaat

Terlaksanakanya program Magang ini diharapkan adanya manfaat timbal balik bagi semua pihak yang terkait dalam pelaksanaan Magang.

1.2.1. Tujuan Umum Magang

1. Mahasiswa dapat memahami alur proses produksi secara keseluruhan dari penerimaan bahan baku hingga pengiriman
2. Mahasiswa dapat mengetahui standar bahan baku yang digunakan sebelum dilanjutkan ke proses produksi.
3. Mahasiswa dapat mengetahui proses pelabelan dan pengepakan produk secara menyeluruh, meliputi pemilihan bahan kemasan yang sesuai standar, penataan isi produk, pemberian label informasi nutrisi dan tanggal kadaluarsa, serta pengemasan akhir untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan sebelum pengiriman.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

1. Mempelajari alur proses produksi pengalengan sotong mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengiriman produk akhir guna mengetahui standart, kualitas, keamanan pangan, dan efisiensiboperasional di lingkungan industri.

2. Memahami implementasi konsep bauran pemasaran 7P secara komprehensif dalam industri pengalengan makanan laut, khususnya produk sotong kaleng, untuk menguasai strategi pemasaran yang efektif dan efisien

1.2.3. Manfaat Magang

1. Bagi Perguruan Tinggi

Kegiatan ini bertujuan dapat menjalin kerja sama yang erat antara institusi pendidikan dengan dunia industri, melalui kegiatan Magang, memungkinkan institusi akademik untuk memperkokoh jejaring kemitraan dengan perusahaan seperti PT Rex Canning. Hal ini membuka ruang bagi kolaborasi dalam bidang penelitian, pengembangan kurikulum, serta peningkatan kompetensi mahasiswa. Kemitraan tersebut memberikan kesempatan bagi akademisi untuk memperoleh masukan praktis yang sangat diperlukan dalam penyempurnaan materi pembelajaran, sehingga lulusan yang dihasilkan memiliki kesiapan lebih optimal dalam menghadapi tuntutan dunia kerja.

2. Bagi Perusahaan

Kegiatan magang membantu meningkatkan citra positif perusahaan di mata masyarakat dan dunia akademik, serta memperluas jaringan kerja sama dengan institusi pendidikan. Selain itu perusahaan juga dapat menerima ide-ide segar serta inovasi dari mahasiswa magang melalui laporan yang dibuat yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

3. Bagi Mahasiswa

Kegiatan magang di PT Rex Canning memungkinkan mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan secara langsung dalam lingkungan industri pengolahan makanan laut, sehingga memperdalam pemahaman mahasiswa terhadap proses produksi dan manajemen mutu. Mahasiswa juga dapat mengembangkan keterampilan teknis dan non-teknis yang sangat diperlukan dalam dunia kerja, seperti ketelitian, disiplin, dan kemampuan beradaptasi dengan lingkungan kerja yang nyata. Pengalaman tersebut sekaligus menambah wawasan praktis mengenai standar keamanan pangan dan prosedur

operasional di industri pengalengan, yang menjadi bekal penting untuk kesiapan menghadapi dunia profesional setelah masa studi berakhir.

1.3.Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Rex Canning yang beralamat di Jalan Raya Beji Bangil KM. 4 No. 42, Kemloko Lor, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Periode pelaksanaan magang berlangsung selama empat setengah bulan, terhitung mulai dari tanggal 16 Juli 2025 hingga 29 November 2025. Adapun jam kerja yang ditetapkan oleh perusahaan adalah dari pukul 07.00 hingga 16.00 untuk hari Senin sampai Kamis. Sementara itu, pada hari Jumat, jam kerja berlangsung dari pukul 07.00 hingga 16.30, dan untuk hari Sabtu, kegiatan kerja dimulai pukul 06.00 dan berakhir pada pukul 12.00.

1.4.Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam penyusunan laporan magang di PT. Rex Canning sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap seluruh aktivitas yang berlangsung di PT. Rex Canning, mulai dari proses penerimaan bahan baku, tahapan produksi, pengemasan (packing), hingga tahap stuffing produk. Melalui observasi ini, data dan fakta terkait proses dan kondisi kerja di lapangan dapat diperoleh secara akurat dan mendalam, sehingga memberikan gambaran nyata tentang operasional perusahaan.

2. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan interaksi langsung melalui proses tanya jawab bersama pihak-pihak terkait di PT. Rex Canning, seperti pengawas dan petugas quality control (QC). Tujuan dari wawancara ini adalah mendapatkan informasi yang komprehensif dan akurat mengenai sistem kerja, kendala, serta mekanisme pengawasan mutu di lingkungan produksi perusahaan.

3. Praktik

Praktik merupakan metode yang melibatkan keterlibatan langsung mahasiswa dalam berbagai aktivitas kerja di PT. Rex Canning, seperti penerimaan bahan baku, proses produksi, serta proses *stuffing* produk. Dengan praktik ini, mahasiswa dapat memahami secara nyata tahapan-tahapan operasional, mengasah keterampilan, serta mendapatkan pengalaman kerja yang mendukung pembelajaran teoretis yang telah diperoleh sebelumnya.

4. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan pencatatan dan pengumpulan data pendukung selama pelaksanaan magang di PT. Rex Canning. Dokumentasi ini meliputi foto, video, serta catatan penting yang berkaitan dengan setiap proses kegiatan magang, yang berfungsi sebagai bukti dan referensi untuk analisis serta pembuatan laporan akhir. Dokumentasi sangat penting untuk menjaga akurasi data dan memberikan gambaran lengkap terkait aktivitas selama magang.