

RINGKASAN

Proses Penanganan Ikan Layur (*Trichiurus sp.*) di Unit Cold Storage Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi Kabupaten Trenggalek, Alya Yulia Putri, NIM D31230245, Tahun 2026, 49 Halaman, PSDKU Manajemen Agribisnis Kabupaten Nganjuk, Politeknik Negeri Jember, Fitri Krismiratsih, S. ST., MP selaku Dosen Pembimbing Magang dan Ika Sri Wardhani, S.Pi selaku Pembimbing Lapangan.

Kegiatan magang dilaksanakan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Prigi Kabupaten Trenggalek selama periode Februari hingga Juni 2026. Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman mahasiswa dalam memahami kegiatan operasional pelabuhan perikanan, khususnya proses penanganan dan penyimpanan ikan layur (*Trichiurus sp.*) beku di unit cold storage. Selain itu, kegiatan magang juga bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja nyata serta menghubungkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik di lapangan.

Metode yang digunakan selama pelaksanaan magang meliputi partisipasi aktif dalam kegiatan operasional, observasi langsung terhadap proses kerja, wawancara dengan tenaga kerja dan staf terkait, serta pencatatan data sekunder melalui studi pustaka dan dokumen instansi. Mahasiswa terlibat dalam berbagai kegiatan di beberapa unit kerja, antara lain Tata Kelola dan Pelayanan Usaha (TKPU), Operasional Pelabuhan, Kesyahbandaran, dan Dukungan Manajerial (DUKMAN).

Fokus utama kegiatan magang adalah pengamatan proses penanganan ikan layur di unit *cold storage* PPN Prigi. Proses tersebut dimulai dari penerimaan bahan baku hasil tangkapan nelayan, pembongkaran, sortasi berdasarkan ukuran dan mutu, penimbangan, pencucian, pengemasan primer menggunakan plastik *food grade*, pembekuan menggunakan *Air Blast Freezer* (ABF), pengemasan sekunder menggunakan kardus, hingga penyimpanan dalam cool room pada suhu -18°C dengan sistem *First In First Out* (FIFO). Setelah proses penyimpanan, produk didistribusikan menggunakan kendaraan berpendingin menuju perusahaan *eksportir* di Surabaya sebelum diekspor ke China.

Berdasarkan data produksi periode Februari hingga April 2026, jumlah produksi ikan layur mengalami fluktuasi. Produksi pada bulan Februari mencapai 16.922 kg, menurun menjadi 3.732 kg pada bulan Maret, dan meningkat menjadi 32.006 kg pada bulan April. Perubahan jumlah produksi tersebut dipengaruhi oleh kondisi cuaca, hasil tangkapan nelayan, serta aktivitas distribusi dan pengolahan di *cold storage*.

Selain mengamati proses pengolahan ikan layur, mahasiswa juga mempelajari proses produksi filet ikan patin di CV. Wahana *Frozen Fresh Fish*, proses pemindangan ikan di Sentra Pemindangan Bengkorok, pelayanan kesyahbandaran, penginputan data produksi perikanan, administrasi kepegawaian, dokumentasi publikasi, serta berbagai kegiatan pendukung operasional pelabuhan.

Melalui kegiatan magang ini, mahasiswa memperoleh pengalaman praktis mengenai sistem penanganan hasil perikanan berbasis rantai dingin (*cold chain system*), administrasi pelabuhan perikanan, serta pengelolaan usaha perikanan. Pengalaman tersebut diharapkan dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja serta mendukung penerapan ilmu Manajemen Agribisnis di bidang perikanan.

