

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) adalah institusi pendidikan tinggi yang berfokus pada pendidikan vokasi, yakni sistem pembelajaran yang menekankan penguasaan keterampilan praktis. Program ini dirancang agar mahasiswa mampu menerapkan serta mengembangkan kompetensi keahlian secara khusus sesuai dengan kebutuhan dunia industri.

Seiring dengan tuntutan peningkatan kualitas sumber daya manusia yang kompeten, Politeknik Negeri Jember dituntut untuk menyelenggarakan pendidikan akademik yang bermutu serta selaras dengan kebutuhan dunia industri. Salah satu bentuk implementasinya adalah kegiatan magang. Pada Program Studi Diploma Tiga, magang dilaksanakan pada semester enam dan menjadi syarat wajib kelulusan bagi mahasiswa. Program ini dirancang untuk memberikan pengalaman langsung serta keterampilan khusus sesuai dengan bidang keahlian masing-masing mahasiswa di lingkungan industri. Sebagai bagian dari praktik akademik, magang kerja wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa Polije dan menjadi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi serta memperoleh gelar Ahli Madya. Magang memiliki peran yang sangat penting karena mampu memberikan wawasan mengenai dunia kerja yang tidak sepenuhnya diperoleh di bangku perkuliahan. Selain itu, kegiatan ini juga dapat meningkatkan kompetensi, keterampilan, dan keahlian mahasiswa sehingga setelah lulus mereka telah memiliki bekal yang memadai untuk bersaing dan berkontribusi di dunia kerja.

Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Prigi di Kabupaten Trenggalek merupakan unit pelaksana teknis di bawah Kementerian Kelautan dan Perikanan yang memiliki peran strategis dalam mendukung pengelolaan dan pengembangan sektor perikanan tangkap di wilayah pesisir selatan Jawa Timur, khususnya Kabupaten Trenggalek. PPN Prigi menjadi pusat pelayanan operasional perikanan, mulai dari aktivitas pendaratan ikan, pelayanan kapal perikanan, hingga fasilitasi distribusi dan pemasaran hasil tangkapan.

Dengan wilayah pelayanan yang mencakup nelayan dan pelaku usaha perikanan di Kecamatan Watulimo, PPN Prigi aktif menjalin koordinasi dengan berbagai pihak melalui program pembinaan dan pelayanan teknis. Kegiatan tersebut meliputi penerbitan dokumen kapal dan perizinan, pelayanan tambat labuh, pengelolaan Tempat Pelelangan Ikan (TPI), pengawasan mutu hasil perikanan, hingga pengelolaan fasilitas pendukung seperti *cold storage* dan instalasi air bersih. Melalui berbagai layanan tersebut, PPN Prigi berperan dalam meningkatkan produktivitas, mutu hasil tangkapan, serta kesejahteraan nelayan setempat.

Ikan layur (*Trichiurus* sp.) merupakan salah satu komoditas perikanan laut yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan banyak ditangkap oleh nelayan di perairan selatan Jawa, termasuk wilayah Prigi, Kabupaten Trenggalek. Ikan ini memiliki bentuk tubuh memanjang berwarna perak mengilap dengan tekstur daging yang lembut serta cita rasa yang khas, sehingga diminati baik di pasar domestik maupun ekspor. Layur umumnya ditangkap menggunakan alat tangkap seperti pancing ulur dan jaring insang, kemudian didaratkan dalam kondisi segar untuk menjaga kualitasnya. Dalam kegiatan operasional di Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi, ikan layur yang telah didaratkan harus segera melalui proses penanganan yang tepat guna mempertahankan mutu dan kesegarannya. Salah satu fasilitas penting yang mendukung hal tersebut adalah unit *cold storage*. Proses penanganan dimulai dari penerimaan dan sortasi ikan berdasarkan ukuran dan mutu, pencucian dengan air bersih, penirisan, penimbangan, hingga pengemasan sebelum disimpan pada suhu rendah di ruang pendingin (*cool room*) atau ruang pembekuan. Pengendalian suhu yang stabil sangat penting untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperlambat proses pembusukan.

Unit *cold storage* di PPN Prigi berperan dalam menjaga rantai dingin (*cold chain system*) sehingga kualitas ikan layur tetap terjaga hingga tahap distribusi. Penyimpanan dilakukan dengan pengaturan suhu sesuai standar pembekuan ikan, serta disertai pencatatan administrasi meliputi tanggal masuk, jumlah, asal kapal, dan tujuan distribusi. Penanganan yang baik dan sesuai prosedur tidak hanya mempertahankan mutu produk, tetapi juga meningkatkan daya saing ikan layur di pasar, baik untuk kebutuhan konsumsi lokal maupun ekspor. Dengan adanya sistem

penanganan yang terstruktur di unit *cold storage*, PPN Prigi mendukung optimalisasi nilai tambah komoditas ikan layur serta menjaga keberlanjutan usaha perikanan tangkap di Kabupaten Trenggalek.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Magang Mahasiswa

1. Mengetahui proses penanganan dan pengolahan ikan layur (*Trichiurus* sp.) beku di Unit Cold Storage Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi.
2. Meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap kegiatan kerja lapang di bidang pengolahan hasil perikanan.
3. Melatih mahasiswa dalam penyusunan laporan magang secara sistematis dan ilmiah berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan.

1.2.2 Manfaat Magang Mahasiswa

1. Mahasiswa memperoleh pengalaman kerja secara langsung dalam kegiatan pengolahan dan penyimpanan ikan beku.
2. Mahasiswa memahami penerapan prosedur kerja di unit cold storage dan lingkungan pelabuhan perikanan.
3. Mahasiswa meningkatkan kemampuan bekerja sama, disiplin, dan beradaptasi di lingkungan kerja nyata.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Prigi. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 2 Februari 2026 sampai dengan 30 Mei 2026 dengan hari kerja Senin-Jum'at. Pada hari Senin-Kamis jam 07.30-16.00 WIB dan Jum'at 07.30-16.30 WIB. Pelaksanaan jam praktek disesuaikan dengan jam kerja dilapang atau kantor kurang lebih 5 bulan dan juga termasuk penyusunan laporan.

1.3.1 Jadwal Kerja

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 2 Februari 2026 sampai dengan 30 Mei 2026 di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Prigi. Selama kegiatan magang, berbagai aktivitas dilaksanakan untuk

mendukung pemahaman mengenai operasional pelabuhan perikanan, pelayanan kepelabuhanan, pengelolaan data, serta pengolahan hasil perikanan.

Pada awal pelaksanaan magang, kegiatan yang dilakukan meliputi mengikuti apel pagi, mempelajari laporan tahunan, mengamati operasional *cold storage*, melakukan penginputan data ikan, serta mengamati proses pendaratan dan penimbangan ikan. Kegiatan selanjutnya berfokus pada pelayanan *cold storage* dan syahbandar, seperti membantu proses pengemasan ikan, pengisian formulir penyimpanan dan pengambilan ikan, pembuatan nota dan billing, serta penginputan data ikan masuk dan keluar.

Selain itu, dilakukan pengolahan berbagai data statistik perikanan, volume produksi ikan, data kapal, buku laut, dan aplikasi E-PIT. Kegiatan magang juga mencakup pengamatan kualitas lingkungan pelabuhan, pemantauan kapal dan proses pembongkaran hasil tangkapan, rekapitulasi data kedatangan dan keberangkatan kapal, serta pengelolaan arsip dan administrasi kepegawaian melalui sistem MyASN.

Untuk menambah wawasan mengenai industri pengolahan hasil perikanan, kegiatan juga dilakukan di CV Wahana melalui pengarahan, diskusi, dan pengamatan proses produksi fillet ikan patin. Selain itu, dilakukan kunjungan ke lokasi pemindangan ikan untuk mengamati proses produksi secara langsung. Kegiatan pendukung lainnya meliputi dokumentasi kehumasan, pembuatan desain pamflet, partisipasi dalam Monitoring dan Evaluasi (Monev), serta mengikuti Upacara Adat Labuh Sembonyo.

Selama periode magang terdapat beberapa hari libur nasional, yaitu Tahun Baru Imlek, Hari Raya Idul Fitri, Wafat Isa Almasih, dan Hari Buruh. Kegiatan magang ditutup dengan pelaksanaan ujian magang di Kantor PPN Prigi. Secara keseluruhan, kegiatan tersebut memberikan pengalaman praktis serta meningkatkan pemahaman mengenai pengelolaan pelabuhan perikanan dan pengolahan hasil perikanan.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang dilakukan dengan sistem praktik kerja lapang, dimana mahasiswa melaksanakan berbagai aktivitas sesuai dengan arahan

pembimbing lapang di unit kerja. Metode yang digunakan selama kegiatan magang adalah sebagai berikut.

1. Partisipasi Aktif

Mahasiswa terlibat secara langsung dalam berbagai kegiatan operasional di unit *cold storage* Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi, khususnya yang berkaitan dengan proses penanganan dan pengolahan ikan layur (*Trichiurus sp.*) beku. Kegiatan tersebut meliputi pengamatan proses penerimaan bahan baku, penyimpanan ikan di ruang dingin, serta pencatatan data ikan yang masuk dan keluar dari fasilitas penyimpanan.

2. Metode Observasi

Metode pencatatan data primer dilakukan melalui observasi secara langsung di lapangan. Observasi dilakukan dengan mengamati kegiatan penanganan ikan layur mulai dari proses penerimaan ikan, pembekuan menggunakan *Air Blast Freezer* (ABF), hingga penyimpanan di *cool room*. Selain itu, mahasiswa juga melakukan pengenalan terhadap fasilitas dan lingkungan kerja di unit *cold storage* Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi.

3. Metode Pencatatan Data Skunder

Metode pencatatan data skunder melalui studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan berbagai referensi yang berkaitan dengan topik kegiatan magang. Data dan informasi diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, dokumen resmi, serta Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berkaitan dengan proses pembekuan dan penyimpanan ikan di *cold storage*. Metode ini digunakan untuk melengkapi dan memperkuat data yang diperoleh selama kegiatan di lapangan.

