

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi vokasi yang berfokus pada pengembangan keterampilan dan kompetensi mahasiswa agar sesuai dengan kebutuhan dunia industri. Salah satu bentuk penerapan pendidikan vokasional tersebut adalah kegiatan magang yang wajib dilaksanakan mahasiswa Diploma Tiga pada semester enam sebagai syarat kelulusan. Melalui kegiatan magang, mahasiswa memperoleh pengalaman kerja nyata, meningkatkan keterampilan, serta memahami kondisi dan proses kerja di dunia industri secara langsung.

Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Prigi merupakan unit pelaksana teknis di bawah Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia yang berperan penting dalam mendukung sektor perikanan tangkap di wilayah pesisir selatan Jawa Timur. PPN Prigi menyediakan berbagai fasilitas penunjang, seperti Tempat Pelelangan Ikan (TPI), cold storage, dermaga tambat labuh, SPBN, serta fasilitas pengolahan hasil perikanan. Selain sebagai pusat pendaratan dan distribusi hasil tangkapan, kawasan ini juga memiliki potensi besar dalam pengembangan produk olahan perikanan bernilai tambah.

Salah satu unit pengolahan yang beroperasi di kawasan PPN Prigi adalah CV Wahana yang bergerak di bidang pengolahan filet ikan patin. Ikan patin (*Pangasiidae*) dipilih karena memiliki daging berwarna putih, tekstur lembut, pertumbuhan cepat, serta kandungan duri yang relatif sedikit sehingga sangat cocok diolah menjadi filet. Produk filet memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, praktis dikonsumsi, dan memiliki daya simpan lebih lama apabila ditangani dengan sistem pendinginan dan pembekuan yang baik.

Proses pengolahan filet ikan patin di CV Wahana meliputi penerimaan bahan baku, bleeding (pembuangan darah), pemfiletan, cold shocking, penyusunan dan pembekuan, sizeing, glazing, hingga pengemasan. Seluruh tahapan dilakukan dengan memperhatikan sanitasi dan higiene guna menjaga mutu dan keamanan produk. Oleh karena itu, penulis mengambil judul “Proses Pengolahan Filet Ikan

Patin (Pangasiidae) di CV Wahana Kawasan Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi” karena proses produksi filet ikan patin memiliki peran penting dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan serta relevan dengan bidang agribisnis, khususnya pada aspek produksi, mutu, dan distribusi produk perikanan olahan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Tujuan utama program magang adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman praktis mahasiswa mengenai kegiatan di perusahaan, sektor industri, lembaga, atau unit bisnis penting lainnya yang mungkin menjadi tempat magang. Di samping itu, program ini juga bertujuan untuk melatih mahasiswa agar mampu berpikir kritis ketika menghadapi berbagai situasi di perusahaan atau lingkungan kerja. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dilatih untuk mengerjakan tugas-tugas sambil mengikuti berbagai proses yang relevan dengan bidang studi mereka. Oleh karena itu, diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diajarkan di perguruan tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

- a. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan filet ikan patin di lapangan.
- b. Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai tahapan pemfiletan ikan patin, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir.
- c. Mengetahui dan memahami penerapan standar kebersihan, sanitasi, serta pengendalian mutu pada proses pengolahan filet ikan patin.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat pada kegiatan praktik magang ini yaitu:

- a. Magang ini memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk memahami dan mengembangkan pengetahuan tentang proses produksi filet ikan patin, khususnya pada tahapan penanganan bahan baku, proses pencucian, filleting, trimming, hingga pembekuan dan penyimpanan di cold storage di Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman secara langsung mengenai sistem kerja di dunia industri perikanan, mulai dari penerapan sanitasi dan higiene, pengendalian mutu (*quality*

control), pencatatan administrasi penyimpanan, hingga manajemen penyimpanan produk beku sesuai standar operasional yang berlaku.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang di Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi terletak di Jl. Raya Pantai Prigi, Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur 66382, wilayah selatan Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Secara administratif, pelabuhan ini berada di kawasan pesisir Kecamatan Watulimo dan menjadi pusat kegiatan perikanan tangkap yang melayani nelayan dari berbagai desa di sekitarnya. Lokasinya cukup strategis karena berada di kawasan Teluk Prigi yang relatif aman dari gelombang besar serta dekat dengan jalur utama penghubung antar kecamatan dan kabupaten. Hal ini mempermudah mobilitas mahasiswa magang dalam menjangkau lokasi kegiatan, baik di area dermaga, tempat pelelangan ikan, cold storage, maupun unit kerja lainnya di lingkungan pelabuhan.

1.3.1 Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan program magang dilakukan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi Program ini berlangsung dari tanggal 2 Februari 2025 hingga 5 Juni 2026 dengan hari kerja dari Senin hingga Jumat. Untuk hari kerja tersebut, waktu kerja ditetapkan pada hari senin-kamis mulai pukul 07.30 hingga 16.00 WIB sedangkan di hari jumat pukul 07.30 hingga 16.30 WIB dan pada saat bulan ramadhan pukul 08.00 hingga 15.00 pada hari senin hingga kamis, sedangkan hari jumat pukul 08.00 hingga 15.30. Waktu praktik akan disesuaikan dengan jam kerja di lapangan atau di kantor sekitar 5 bulan, termasuk juga proses penyusunan laporan.

1.3.2 Jadwal Kerja

Waktu pelaksanaan praktek kerja lapang (PKL) dimulai pada tanggal 2 Februari 2025 sampai dengan 5 juni 2026. Waktu pelaksanaan praktek kerja lapang (PKL) dimulai pada tanggal 2 Februari 2025 sampai dengan 30 Mei 2025. Selama pelaksanaan magang di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Prigi, penulis memperoleh pengalaman pada bidang operasional, administrasi, dan pengolahan hasil perikanan. Kegiatan yang dilakukan meliputi pencatatan data keluar masuk ikan, pengamatan proses pengemasan ikan layur dan lemadang, penginputan data produksi perikanan, penyusunan laporan statistik, serta membantu kegiatan operasional pelabuhan.

Pada bidang kesyahbandaran, penulis terlibat dalam pendataan Surat Tanda Bukti Laporan Kedatangan dan Pembekalan Kapal, pembuatan billing dan nota pembayaran jasa tambat labuh, penginputan data kapal, buku pelaut, serta pemantauan kedatangan dan keberangkatan kapal. Penulis juga mempelajari sistem E-PIT dan Teman SPB yang digunakan dalam pengelolaan

data perikanan dan kapal. Selain itu, penulis melakukan observasi kualitas lingkungan pelabuhan, survei dan wawancara di Sentra Pemindangan Bengkorok, serta mengikuti kegiatan tahunan Labuh Laut Larung Sembonyo. Pada bidang pengolahan hasil perikanan, penulis mengamati proses pemindangan ikan dan pengolahan fillet ikan patin di CV Wahana.

Kegiatan lainnya meliputi pengarsipan dokumen, pembuatan desain sertifikat dan konten menggunakan Canva, dokumentasi kegiatan, penginputan data kepegawaian ke sistem MyASN, serta mengikuti berbagai kegiatan apel, kerja bakti, dan koordinasi bersama staf pelabuhan. Secara keseluruhan, kegiatan magang memberikan pengalaman praktis serta meningkatkan pemahaman penulis mengenai pengelolaan operasional, administrasi, dan usaha perikanan secara terpadu.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode magang ini dilakukan dengan sistem magang kerja yang mengimplementasikan kegiatan sesuai dengan petunjuk dari pembimbing di lapangan. Berikut adalah rincian yang dilaksanakan:

1. Partisipasi Aktif

Mahasiswa terlibat langsung dalam membantu staff di PPN Prigi Kabupaten Trenggalek dalam melakukan kegiatan di kantor maupun di lapangan

2. Metode Observasi

Metode observasi adalah mahasiswa yang melaksanakan langsung keterjun ke lapang untuk mengamati juga melihat kondisi yang sebenarnya terjadi di lapangan. Mahasiswa melaksanakan pengenalan lokasi dan lingkungan PPN Prigi Kabupaten Trenggalek.

3. Metode studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan menelusuri berbagai sumber informasi melalui dokumen, baik berupa tulisan, gambar, foto, maupun dokumen elektronik yang relevan. Metode ini digunakan untuk melengkapi data atau informasi yang diperoleh di lapangan apabila masih kurang jelas selama kegiatan praktik. Pelaksanaannya dapat dilakukan dengan mempelajari berbagai referensi dari buku serta menelaah Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diterapkan oleh perusahaan.

4. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui interaksi langsung dengan narasumber dengan cara bertanya dan mendengarkan penjelasan yang disampaikan secara lisan. Melalui metode ini, informasi serta ide yang diperoleh kemudian dipahami dan diinterpretasikan sesuai dengan topik yang dibahas. Dalam kegiatan ini, mahasiswa melakukan diskusi dan wawancara dengan beberapa pihak, seperti staf PPN prigi dan staff cv.wahan yang memberikan informasi. Metode ini juga membantu mahasiswa

memperoleh pengetahuan yang sebelumnya belum diketahui dengan cara menggali informasi lebih mendalam melalui proses diskusi dan wawancara.

