

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan perguruan tinggi yang berada di bawah kementrian pendidikan tinggi, sains, dan teknologi (Kemendiktisaintek) Juga merupakan perguruan tinggi vokasi yang berorientasi pada penguasaan keterampilan terapan dan kesiapan lulusan dalam menghadapi dunia kerja. Proses pembelajaran di Politeknik Negeri Jember tidak hanya menekankan pada pemahaman teori, tetapi juga pada penerapan praktik secara langsung melalui berbagai kegiatan akademik, salah satunya adalah program magang industri. Program magang dirancang sebagai sarana untuk memperoleh pengalaman kerja nyata, memahami sistem dan alur produksi industri, serta meningkatkan kompetensi sesuai dengan bidang keahlian yang ditempuh.

Program magang industri menjadi bagian penting dalam proses pendidikan vokasi karena mampu menjembatani kesenjangan antara dunia akademik dan dunia industri. Melalui kegiatan magang, mahasiswa dapat mengamati secara langsung penerapan standar operasional, sistem manajemen mutu, serta proses pengolahan produk di perusahaan. Dengan demikian, magang industri tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membentuk sikap profesional, kedisiplinan, serta tanggung jawab dalam lingkungan kerja.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan adalah PT. BeeJay Seafood yang berlokasi di Probolinggo. Perusahaan ini memproduksi berbagai produk olahan perikanan, baik produk segar, beku, maupun produk olahan bernilai tambah atau *Value Added Product* (VAP). PT. Beejay Seafood menerapkan sistem pengolahan yang terintegrasi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir, dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan guna memenuhi kebutuhan konsumen serta persaingan pasar yang semakin ketat.

Produk *Value Added Product* (VAP) merupakan hasil olahan yang telah melalui proses pengolahan dan modifikasi sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan bahan baku asalnya. Penerapan konsep VAP dalam industri perikanan bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk, memperluas segmen

pasar, serta memberikan kemudahan bagi konsumen. Salah satu produk VAP yang dihasilkan oleh PT. BeeJay Seafood adalah **Siomay Merah**, yaitu produk olahan berbahan dasar ikan yang memiliki ciri khas pada warna, bentuk, dan tampilan yang menarik.

Siomay Merah diproduksi melalui beberapa tahapan proses, mulai dari pengolahan bahan baku, pencampuran adonan, pembentukan, hingga proses pemasakan dan pengemasan. Setiap tahapan dalam alur proses produksi berpotensi memengaruhi mutu produk akhir. Oleh karena itu, pengendalian mutu menjadi aspek penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan perusahaan serta dapat diterima oleh konsumen.

Salah satu parameter mutu yang berperan penting dalam menilai kualitas produk pangan, khususnya produk olahan perikanan, adalah mutu organoleptik. Mutu organoleptik mencakup penilaian terhadap karakteristik sensori seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa, yang secara langsung memengaruhi tingkat penerimaan konsumen. Dengan demikian, kajian mengenai mutu organoleptik terhadap alur proses pembuatan Siomay Merah di PT. BeeJay Seafood Probolinggo menjadi penting untuk mengetahui sejauh mana setiap tahapan proses berkontribusi terhadap kualitas produk akhir yang dihasilkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

1. Memenuhi persyaratan kelulusan jenjang Sarjana Terapan Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
2. Mengembangkan hubungan antara penerapan dan teori sehingga memberikan pengalaman kerja, keterampilan dan pengetahuan mahasiswa/mahasiswi di dunia industri.
3. Memperoleh pengalaman mahasiswa/mahasiswi di dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

1. Mendapatkan dan mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan ikan di PT Beejay Seafood.

2. Mengetahui rangkaian alur proses pembuatan siomay merah serta mutu organoleptiknya.

1.2.3 Manfaat Umum Magang Mahasiswa

1. Menambah keterampilan dalam pengolahan produk pangan berbasis hasil laut.
2. Menumbuhkan kedisiplinan, tanggung jawab, dan kerja sama tim.
3. Membekali mahasiswa dengan kompetensi yang relevan dengan dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilakukan di PT. Beejay Seafood yang berlokasi di Jl. Tanjung Tembaga Barat, Pelabuhan Tanjung Tembaga, Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur.



Gambar 1 Screenshot Lokasi
Sumber: (Google Maps, 2025)

1.3.2 Waktu Magang

Kegiatan magang di PT. Beejay Seafood dilaksanakan selama 4 bulan 2 minggu, yang dimulai pada 5 Agustus 2025 s/d 15 Desember 2025. Jam kerja pelaksanaan magang dimulai pada pukul 08.00 WIB – 16.00 WIB pada hari senin s/d sabtu. Berikut merupakan jadwal pelaksanaan magang :

Tabel 1 Jadwal Pelaksanaan Magang

Hari	Jam kerja	Jam istirahat
Senin s/d Kamis	08.00 - 16.00	11.55 – 13,00
Jumat	08.00 - 16.00	11.25 – 13.00
Sabtu	08.00 - 16.00	11.55 – 13.00
Minggu	Libur	

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang di PT. Beejay Seafood dilakukan melalui beberapa metode sebagai berikut :

1. Praktik Lapang

Metode ini dilakukan dengan berpartisipasi secara langsung bersama para pekerja dalam menjalankan tugas dan aktivitas kerja.

2. Observasi

Metode ini dilaksanakan dengan melakukan pengamatan langsung terhadap alur proses produksi siomay merah dan pengamatan organoleptik produk siomay merah.

3. Wawancara

Metode ini dilakukan melalui sesi tanya jawab dengan pembimbing lapangan maupun pekerja terkait untuk memperoleh uraian data yang lebih jelas.

4. Studi Literatur

Metode ini dilaksanakan dengan mencari dan mempelajari sumber literatur yang relevan guna memperoleh informasi penunjang dalam kegiatan magang maupun penyusunan laporan.

5. Pengambilan Data dan Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan mencatat data yang diperlukan serta mengambil dokumentasi selama pelaksanaan kegiatan magang.