

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan perguruan tinggi vokasi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan dengan mengutamakan pengembangan keterampilan dan kompetensi sesuai dengan kebutuhan dunia industri. Sistem pembelajaran di Politeknik Negeri Jember menerapkan komposisi 60% praktik dan 40% teori yang bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki pengetahuan, keterampilan, serta kemampuan profesional sesuai dengan bidang keahliannya. Salah satu bentuk pembelajaran yang mendukung pencapaian kompetensi tersebut adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) atau magang. Kegiatan magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan secara langsung di lingkungan industri serta memahami proses kerja dan permasalahan yang terjadi di lapangan.

Pelaksanaan magang merupakan salah satu persyaratan akademik yang harus ditempuh oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang memiliki total beban waktu 910 jam yang terdiri atas pra-magang selama 20 jam, rekognisi PKL D3 selama 360 jam, kegiatan magang selama 500 jam, dan pasca-magang selama 30 jam. Melalui kegiatan tersebut, mahasiswa diharapkan mampu meningkatkan kompetensi teknis dan kemampuan profesional serta memperoleh pengalaman dalam mengidentifikasi dan menyelesaikan permasalahan yang terdapat di dunia industri. Salah satu perusahaan yang menjadi tempat pelaksanaan magang bagi mahasiswa Program Alih Jenjang Manajemen Agroindustri adalah PT. Sumber Yalasamudra.

PT. Sumber Yalasamudra merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang industri pengolahan hasil perikanan, khususnya pengalengan ikan. Perusahaan ini berlokasi di Jalan Sampangan No. 19, Dusun Sampangan, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. PT. Sumber Yalasamudra didirikan pada tanggal 21 April 1971 oleh Bapak Djoko Soesilo.

Perusahaan memproduksi berbagai produk ikan kaleng dengan merek dagang Bantan dan Yamato. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah ikan makarel (*Scomber japonicus*). Ikan makarel merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang memiliki kandungan lemak relatif tinggi dan banyak dimanfaatkan sebagai komoditas pangan (Pradipta et al., 2015). PT. Sumber Yalasamudra mampu mengolah bahan baku ikan dalam jumlah besar, yaitu sekitar 50 ton per hari.

Ikan adalah salah satu sumber protein berasal dari hewan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dengan harga yang murah dan mudah didapatkan serta mudah mengalami kerusakan dan pembusukan karena memiliki kandungan air dan zat gizi yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme. Kondisi tersebut menyebabkan ikan memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat untuk mempertahankan mutu serta memperpanjang masa simpannya. Salah satu metode pengolahan dan pengawetan yang banyak digunakan dalam industri hasil perikanan adalah pengalengan. Pengalengan dilakukan dengan memasukkan produk ke dalam wadah yang tertutup secara hermetis, kemudian dilanjutkan dengan proses sterilisasi untuk mengendalikan mikroorganisme yang dapat membahayakan kesehatan maupun menyebabkan kerusakan produk (Siboro, 2011).

Proses produksi ikan kaleng di PT. Sumber Yalasamudra terdiri atas beberapa tahapan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan sementara, pengguntingan, pencucian, pengisian ikan ke dalam kaleng (filling), pengecekan awal, pemasakan awal (precooking), penirisan (decanting), pengecekan akhir, pengisian saus, penutupan kaleng (seaming), pencucian kaleng, sterilisasi, pengelapan, inkubasi, pengkodean, pengemasan (packing), hingga penyimpanan produk jadi. Setiap tahapan produksi memiliki potensi bahaya yang dapat memengaruhi keamanan dan mutu produk sehingga diperlukan pengendalian yang tepat untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dikonsumsi.

Pengendalian proses produksi memiliki peranan penting dalam meningkatkan kualitas produk pada industri pengalengan ikan. Pelaksanaan proses produksi yang terkendali dapat membantu perusahaan meminimalkan ketidaksesuaian dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan (Jibril & Sutrisno, 2024). Dalam rangka menghasilkan produk ikan kaleng yang berkualitas, setiap tahapan produksi perlu

dikelola secara efektif dan efisien. Salah satu tahapan yang memiliki peran penting dalam proses produksi adalah proses pengguntingan ikan. Proses ini dilakukan untuk memotong bagian-bagian tertentu dari ikan sesuai dengan standar dan kebutuhan produksi sebelum memasuki tahapan pengolahan selanjutnya. Ketepatan dalam proses pengguntingan dapat memengaruhi kualitas bahan baku yang akan digunakan serta kelancaran proses produksi secara keseluruhan.

Proses pengguntingan merupakan salah satu tahapan penting dalam pengalengan ikan karena berkaitan dengan penanganan bahan baku, rendemen, dan produktivitas tenaga kerja (Janesa, 2024). Proses pengguntingan ikan sarden di PT Sumber Yalasamudra dilakukan setelah ikan melalui tahap thawing, yaitu proses pencairan ikan beku sebelum memasuki tahapan pengolahan selanjutnya. Pada tahap ini, bagian ikan yang digunting meliputi kepala, ekor, dan isi perut untuk mempersiapkan ikan sebelum diproses lebih lanjut dalam kegiatan produksi. Dalam proses produksi, produk dengan merek Bantan dan Yamato menggunakan bahan baku ikan yang sama, sehingga proses pengguntingan pada kedua merek tersebut perlu memperhatikan kesesuaian standar pengolahan yang ditetapkan perusahaan. Oleh karena itu, kegiatan pada proses pengguntingan memerlukan pengaturan dan manajemen yang baik, terutama dalam penggunaan tenaga kerja, waktu, bahan baku, serta peralatan yang digunakan. Apabila proses pengguntingan tidak dilakukan secara optimal, dapat terjadi berbagai permasalahan, seperti waktu proses yang tidak efisien, hasil potongan yang kurang sesuai dengan standar, serta meningkatnya jumlah sisa atau bagian ikan yang tidak dapat dimanfaatkan secara optimal. Kondisi tersebut dapat berdampak pada efisiensi proses produksi, rendemen bahan baku, dan kualitas produk akhir yang dihasilkan. Dengan demikian, optimalisasi proses pengguntingan ikan sarden diperlukan untuk mendukung kelancaran proses produksi serta menjaga kualitas produk di PT Sumber Yalasamudra.

Berdasarkan uraian tersebut, proses pengguntingan menjadi salah satu tahapan yang penting untuk dikaji dalam upaya meningkatkan kualitas produk pengalengan ikan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Proses Pengguntingan Ikan Sarden untuk Meningkatkan Kualitas Produk di PT

Sumber Yalasamudra”, dengan fokus penelitian pada proses pengguntingan ikan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai pelaksanaan manajemen produksi pada proses pengguntingan serta menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam meningkatkan efisiensi proses produksi dan mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang terjadi di perusahaan secara umum.
2. Melatih kemampuan berpikir kritis mahasiswa dalam menganalisis perbedaan antara teori perkuliahan dan praktik di perusahaan.
3. Meningkatkan keterampilan praktis mahasiswa sebagai bekal memasuki dunia kerja secara profesional.
4. Meningkatkan pemahaman terhadap aktivitas perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi lingkungan kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menjelaskan proses pengguntingan pada pengalengan ikan sarden yang diterapkan di PT. Sumber Yalasamudra, Banyuwangi.
2. Mengidentifikasi permasalahan dalam proses pengguntingan pada pengalengan ikan sarden serta merumuskan alternatif solusi untuk mengatasinya.

1.3 Manfaat Magang

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan di PT. Sumber Yalasamudra Banyuwangi memiliki manfaat sebagai berikut ini :

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan pengalaman langsung mengenai proses produksi pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalasamudra, Banyuwangi, serta memahami penerapan teori dalam praktik di dunia industri.
2. Mahasiswa dapat mengembangkan sikap kerja profesional dan kemampuan berpikir kritis dalam mengidentifikasi permasalahan serta merumuskan solusi pada proses produksi pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalasamudra,

1.4 Lokasi dan Jadwal Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Sumber Yalasamudra yang berlokasi di Jl. Sampangan No. 19, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan ini berlangsung pada 20 Juli hingga 8 Oktober 2026. Jadwal kerja dilaksanakan setiap Senin hingga Sabtu selama 8 jam, yaitu pukul 07.00–15.00 WIB.

Jam Kegiatan Magang	Kegiatan
07.00 – 11.30	Jam Kerja
11.30 – 12.00	Istirahat
12.00 – 15.00	Jam Kerja
15.00	Pulang Bekerja

Tabel 1. 1 Jadwal Magang

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan magang di PT. Sumber Yalasamudra meliputi beberapa metode sebagai berikut:

1. Metode Praktik Lapang

Mahasiswa terlibat secara langsung dalam berbagai kegiatan yang dilaksanakan di PT. Sumber Yalasamudra, mulai dari proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan dan pengalengan ikan, hingga penyimpanan produk jadi. Mahasiswa diharapkan dapat menerapkan keterampilan dan pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memperoleh pengalaman secara langsung mengenai proses pengalengan ikan sarden.

2. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pekerja maupun pembimbing lapang di PT. Sumber Yalasamudra. Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi dan data yang berkaitan dengan kegiatan produksi serta hal-hal lain yang diperlukan dalam penyusunan laporan magang.

3. Metode Observasi

Metode observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung berbagai kegiatan yang berlangsung di PT. Sumber Yalasamudra. Pengamatan dilakukan

untuk memperoleh informasi dan data yang relevan mengenai proses produksi serta kondisi di lapangan sebagai bahan pendukung dalam penyusunan laporan magang.

4. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan dengan mencari, mengumpulkan, dan mempelajari berbagai sumber literatur yang relevan dengan topik kegiatan magang. Data sekunder yang diperoleh dari buku, jurnal, maupun sumber ilmiah lainnya digunakan sebagai landasan teori dan bahan pembandingan dalam penyusunan laporan magang.

5. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai bukti dokumentasi selama pelaksanaan kegiatan magang, seperti foto kegiatan, proses produksi, peralatan, bahan baku, dan kondisi lingkungan kerja. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung serta bukti pelaksanaan kegiatan magang yang telah dilakukan.

BAB 2 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Perusahaan

PT. Sumber Yalasamudra merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan ikan. Perusahaan ini didirikan pada tanggal 21 April 1971 oleh Bapak Djoko Soesilo. Pada awal berdirinya, perusahaan berbentuk Usaha Dagang (UD) dengan nama UD. Sumber Yalasamudra dan memperoleh izin usaha dari Departemen Perdagangan dengan Nomor 09/03/II/1980.

Seiring dengan perkembangan perusahaan, pada tanggal 29 Januari 1985, di bawah pimpinan Bapak Tjipto Soewarjo Tjok, status usaha berubah menjadi Perseroan Terbatas (PT) dengan nama PT. Sumber Yalasamudra. Perubahan status tersebut memperoleh izin melalui Nomor 363/KP/13/POP/IV/1986.

Pada tanggal 26 Januari 1986, PT. Sumber Yalasamudra tidak hanya memproduksi ikan dalam kaleng, tetapi juga mengembangkan kegiatan usahanya dengan memproduksi tepung ikan dan minyak ikan. Produk ikan kaleng yang dihasilkan oleh perusahaan dipasarkan dengan merek dagang Bantan dan Yamato.



Gambar 2. 1 Logo PT Sumber Yalasamudra

2.2 Visi Misi Perusahaan

2.2.1 Visi Perusahaan

Menjadi perusahaan pengolahan hasil laut utama yang unggul dalam membangun komunitas yang handal, terpercaya, dan menjadi tolok ukur dalam industri. Perusahaan yang terus berkembang dengan berinovasi. Tumbuh bersama komunitas adalah bagian dari budaya kami. Memastikan produk yang kami hasilkan aman, dapat dipercaya, dan dapat diandalkan.