

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengetahuan dasar mengenai industri pangan telah didapatkan melalui perkuliahan. Pada dunia industri tidak hanya pengetahuan yang dibutuhkan tetapi diperlukan pengalaman bekerja langsung dalam sebuah industri. Pengalaman kerja yang dibutuhkan yaitu kemampuan dalam menyelesaikan masalah ketika menghadapi kondisi yang sesungguhnya di lapangan. Melalui Praktik Kerja Lapangan (PKL) diperoleh berbagai kondisi dan situasi yang terjadi di lapangan serta praktik yang sesungguhnya di dunia.

Teori yang didapat selama perkuliahan diharapkan dapat diterapkan secara nyata dan juga pengetahuan tambahan dalam perencanaan, pengelolaan dan pengendalian industri melalui praktik langsung yang tidak didapatkan selama perkuliahan dapat diperoleh di praktik kerja lapangan. TEFA *Fish Canning* dipilih sebagai tempat PKL, karena merupakan *Teaching Factory* yang berstandar industri yang beroperasi langsung di Politeknik Negeri Jember. Praktek kerja lapangan di TEFA *Fish Canning* diharapkan dapat memberi wawasan dan gambaran tentang bagaimana suatu perusahaan beroperasi.

Penyelenggaraan *Teaching Factory* dijelaskan dalam *roadmap* penyelenggaraan *Teaching Factory* tahun 2016 (Direktorat PSMK: 2016). Model pembelajaran *Teaching Factory* dirancang berbasis produksi atau jasa dengan mengadopsi dan mengadaptasi standar mutu dan prosedur kerja industri, akan memberi pengalaman pembelajaran kompetensi kontingensi terutama *soft skill* seperti etos kerja disiplin, jujur, bertanggung jawab, kreatif-inovatif, karakter kewirausahaan, bekerjasama, berkompetensi secara cerdas. *Teaching factory* merupakan bentuk pembelajaran yang diterapkan dengan berbasis kerja atau disebut juga *Work Based Learning* (WBL) yang diterapkan di sekolah tingkat menengah. Pembelajaran berbasis kerja adalah cara modern untuk menciptakan pembelajaran tingkat universitas di tempat kerja (Arani, M.R.S. et al., 2004: 2). Pelaksanaan kegiatan PKL di TEFA POLIJE, berpusat pada TEFA *Fish Canning*

yang bergerak di bidang pembuatan ikan kaleng, pembuatan abon, pembuatan nugget lele dan pembuatan mie ubi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dan manfaat dari kegiatan praktik kerja lapang ini terbagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan dan manfaat PKL dijelaskan dalam subbab berikut ini.

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari kegiatan PKL ini berorientasi pada pengalaman kerja secara nyata. Tujuan umum PKL yaitu sebagai berikut ini.

1. Meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman kegiatan – kegiatan di TEFA *Fish Canning* dengan bidang keilmuannya.
2. Memahami dan mengamati secara langsung proses pengolahan produksi pengalengan ikan di TEFA *Fish Canning*.
3. Melatih mahasiswa lebih kritis dalam mengimplementasikan ilmu perkuliahan dengan penerapan di dunia industri.
4. Mampu berfikir kritis dalam pelaksanaan pekerjaan di lapangan dan dapat memahami secara teknis area produksi pengalengan ikan sarden.
5. Memahami kinerja dasar setiap komponen yang merupakan bagian dari prosedur pengalengan sarden.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari kegiatan PKL ini merupakan bahasan serta bahan kesimpulan dari laporan PKL. Tujuan khusus PKL yaitu sebagai berikut ini.

1. Mengetahui alur proses produksi pengalengan pada ikan sarden di TEFA *Fish Canning*.
2. Mengetahui waktu standar produksi yang dibutuhkan pada produksi ikan kaleng.
3. Mengetahui faktor yang mempengaruhi produksi pengalengan sarden di TEFA *Fish Canning*.

1.2.3 Manfaat PKL

Kegiatan PKL bermanfaat bagi pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung. Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan TEFA *Fish Canning* yaitu sebagai berikut ini.

1. Menambah ilmu dan pengalaman penulis mengenai keilmuan kinerja sistem produksi pada TEFA *Fish Canning* .
2. Memiliki kesempatan untuk memahami implementasi ilmu yang dipelajari di bangku perkuliahan dengan di industri yang bersifat teknis maupun non teknis.
3. Mengoptimalkan waktu produksi agar menghasilkan waktu produksi yang efektif dan efisien.
4. Menjadikan laporan PKL sebagai sumber referensi untuk kegiatan PKL selanjutnya maupun perusahaan.
5. Memberikan referensi tentang efisiensi waktu produksi secara umum di TEFA *Fish Canning*.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi praktik kerja lapang di TEFA *Fish Canning* Politeknik Negeri Jember di Jl. Tawangmangu, Lingkungan Panji, Tegalgede, Kec. Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124, Indonesia. Batas - batas lokasinya adalah sebagai berikut ini.

Sebelah Selatan	: Lahan kosong
Sebelah Timur	: Jalan masuk gerbang utara polije
Sebelah Utara	: <i>Teaching Factory Bakery and Coffee</i>
Sebelah Barat	: Pabrik pengolahan padi

Waktu pelaksanaan praktik kerja lapang adalah mulai tanggal 2 November 2020 – 29 Januari 2021, dengan 5 hari kerja mulai hari Senin sampai Jumat dan 9 jam praktik mulai pukul 07.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB. Akan tetapi dikarenakan meningkatnya tingkat penyebaran wabah *Covid-19* yang terjadi khususnya di daerah Jawa Timur maka kegiatan PKL di TEFA *Fish Canning* harus memenuhi protokol kesehatan yang berlaku.

1.4 Metode Pelaksanaan

Laporan PKL yang disusun adalah laporan kegiatan yang dilakukan selama PKL di *Teaching Factory Fish Canning*. Metode dalam penyusunan laporan PKL adalah sebagai berikut ini.

1. Kajian Pustaka

Kajian pustaka dilaksanakan dengan cara mempelajari literatur mengenai proses pengalengan ikan khususnya kendala yang terjadi pada perusahaan. Studi literatur dilakukan dengan mencari referensi baik jurnal maupun buku di *Teaching Factory Fish Canning*.

2. Studi Lapang

Studi lapang dilakukan melalui pengamatan langsung pada lokasi penelitian di lapangan dengan pembimbing lapang maupun pendamping teknis. Pengamatan dilakukan dengan memenuhi aturan keamanan dan keselamatan perusahaan.

3. Metode Pengambilan Data

Pengumpulan data didapat dari literatur buku, laporan, maupun jurnal dan data yang telah ada pada perusahaan. Pengambilan data seperti foto dan spesifikasi lengkap harus mematuhi protokol keamanan perusahaan.

4. Wawancara

Penulis melakukan tanya jawab kepada pembimbing lapang dan teknis yang bertugas sesuai dengan bidang bahasan. Kegiatan wawancara dilakukan secara langsung maupun sistem daring dikarenakan perusahaan menerapkan protokol kesehatan penanganan virus *Covid-19*.