

RINGKASAN

PENGARUH MANAJEMEN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) TERHADAP PRODUKTIVITAS KERJA PADA BAGIAN GUDANG SORTASI PTPN X (PERSERO) KEBUN KERTOSARI KABUPATEN JEMBER.

Ikan segar merupakan salah satu komoditi yang mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*). Kerusakan ini dapat disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Ikan lemuru merupakan salah satu kegiatan produksi yang dilakukan oleh PT. MAYA MUNCAR sejak tanggal 22 september 1978. PT. MAYA MUNCAR terdiri dari 2 (dua) divisi pengolahan antara lain yaitu : Divisi Tuna dan Divisi Sardin/Mackerel.

Magang kerja industri merupakan salah satu kegiatan akademik yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, yang merupakan salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember, jurusan Manajemen Agribisnis, program Studi Manajemen Agroindustri yang kegiatan ini dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR yang berada di jln. Dukuh sampangan No. 22 desa Kedungrejo kec. Muncar, kab. Banyuwangi. Dalam kegiatan magang kerja industri ini mahasiswa dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan ketrampilan khusus dari perusahaan serta mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja.

Selama kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) berlangsung, para mahasiswa bertindak sebagai pekerja yang harus melakukan kegiatan bersama pekerja lainnya dibawah pengawasan pembimbing lapang. Ketidak hadiran hanya diperbolehkan dengan alasan sakit, mendapat kecelakaan atau disebabkan keperluan penting yang amat mendesak dengan sepengetahuan pembimbing lapang selama 3 bulan.

Mendapatkan produk yang berkualitas maka bahan baku yang digunakan haruslah berkualitas pula. Penanganan produk merupakan tahapan awal dalam mempersiapkan proses produksi, karena pada tahapan ini menentukan kualitas produk sebelum di pasarkan dan sampai distributor pemasaran. Ikan yang digunakan untuk produk *Sardines* oleh PT. MAYA MUNCAR yaitu ikan *Fresh* dan ikan *Frozen*. PT. Maya muncar dari dua jenis ikan tersebut memiliki cara penanganan yang berbeda untuk menjaga kesegarannya.

Ikan lokal (*fresh*) yang datang dari nelayan akan banyak mengalami peubahan tekstur, rasa, dan bau jika proses penanganannya tidak dilakukan dengan benar. PT. MAYA MUNCAR akan memasok ikan dari nelayan yang memenuhi standart panjang ukuran ikan lemuru lokal (*fresh*) 14cm - 20cm dan melalui penilaian uji fisik ikan kelas A dan B, yaitu kenampakan ikan masih utuh, tidak cacat, bau masih khas ikan segar, daging masih elastis, memiliki rupa dan warna spesifikasi ikan lemuru.

Ikan lemuru *frozen* didatangkan dari China, Jepang dan Oman yang akan diolah PT. MAYA MUNCAR. Bentuk ikan *frozen* itu sendiri yaitu ikan yang dibekukan sampai berbentuk balok untuk mudah dikemas dalam karton. Penanganan untuk ikan lemuru *frozen* haruslah dijaga tingkat kesegarannya karena pada saat pengiriman membutuhkan jangka waktu yang cukup lama dan jarak yang jauh

