

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan menjadi salah satu industri yang saat ini berkembang pesat. Hal itu selaras dengan fungsi pangan yaitu sebagai kebutuhan bagi manusia. Pesatnya perkembangan industri pangan ini selaras dengan penyelenggaraan pendidikan vokasi pada program studi Teknologi Rekayasa Pangan di Politeknik Negeri Jember (Polije). Program studi Teknologi Rekayasa Pangan merupakan program studi sarjana terapan yang menghasilkan mahasiswa - mahasiswa dengan *softskill* mumpuni dalam usaha peningkatan industri pangan serta memiliki ide yang inovatif guna menciptakan produk pangan yang berbeda dalam memenuhi persaingan pasar.

Pelaksanaan kegiatan magang merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mencapai kelulusan. Magang merupakan suatu kegiatan praktik bagi mahasiswa dengan tujuan mendapatkan pengalaman dan gambaran mengenai dunia industri yang nantinya dapat digunakan untuk pengembangan profesi. Kegiatan magang ini dilaksanakan di *PT. Alaska Food Industry*. *PT. Alaska Food Industry* merupakan salah satu industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan es krim dengan berbagai varian dan rasa. Kesesuaian pemilihan tempat magang dengan materi-materi yang dikuasai mahasiswa selama proses perkuliahan adalah poin penting dalam pelaksanaan program kegiatan magang. Pemilihan *PT. Alaska Food Industry* sebagai tempat magang didasarkan pada hal tersebut, sesuai materi dan praktikum yang didapatkan diperkuliahan memberikan peluang bagi mahasiswa untuk mempelajari dan mengetahui proses produksi produk es krim.

Pada proses produksi es krim, *PT. Alaska Food Industry* sangat memperhatikan kualitas dari produk. Salah satu hal yang sangat penting untuk diperhatikan adalah penampakan es krim secara visual yaitu warna. Warna pada suatu produk dapat dianalisis dengan ruang warna **CIELAB** yang telah

didefinisikan untuk menyeragamkan skala warna yang sebanding dengan persepsi mata manusia.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Pelaksanaan magang di *PT. Alaska Food Industry* memiliki tujuan umum sebagai berikut:

- 1.2.1.1 Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan di perusahaan atau industri pangan.
- 1.2.1.2 Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- 1.2.1.3 Meningkatkan *soft skill* mahasiswa serta mendapatkan pengalaman kerja secara nyata di perusahaan/industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Pelaksanaan magang di *PT. Alaska Food Industry* memiliki tujuan khusus sebagai berikut:

- 1.2.2.1 Menerapkan pengetahuan dasar yang telah diperoleh selama perkuliahan maupun praktikum di kampus dengan kondisi nyata yang ada di industri.
- 1.2.2.2 Mengetahui dan mempelajari seluruh rangkaian proses produksi es krim mulai dari penerimaan bahan baku hingga pemasaran.
- 1.2.2.3 Menganalisis warna pada setiap varian es krim di *PT. Alaska Food Industry*.

1.2.3 Manfaat Magang

Kegiatan magang di *PT. Alaska Food Industry* memiliki manfaat sebagai berikut:

- 1.2.3.1 Manfaat magang bagi mahasiswa
 - a. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung di industri sehingga dapat digunakan sebagai bekal mahasiswa ketika terjun ke dunia industri.
 - b. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang keseluruhan proses produksi es krim di *PT. Alaska Food Industry*.
 - c. Meningkatkan *soft skill* dalam rangka pengembangan diri sebagai tujuan khusus magang di industri.

- d. Mempelajari standard warna es krim yang digunakan di *PT. Alaska Food Industry*.

1.2.3.2 Manfaat magang bagi institusi

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran mengenai perkembangan IPTEK yang diterapkan di industry.
- b. Menjalin hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara Politeknik Negeri Jember dengan *PT. Alaska Food Industry*.

1.2.3.3 Manfaat magang bagi instansi/perusahaan

- a. Menjembatani antara perusahaan atau instansi dan lembaga pendidikan Politeknik Negeri Jember untuk kerja sama lebih lanjut baik yang bersifat akademis maupun nonakademis.
- b. Perusahaan dapat melihat tenaga kerja yang potensial dikalangan mahasiswa sehingga apabila suatu saat perusahaan membutuhkan karyawan bisa merekrut mahasiswa tersebut.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di *PT. Alaska Food Industry* yang berlokasi di Jl. Rungkut Industri IV No.24A, Rungkut Tengah, Kec. Gn. Anyar, Kota Surabaya, Jawa Timur. Periode kegiatan magang adalah selama 6 bulan, dimulai dari tanggal 1 Juli - 31 Desember 2022. Pada bulan Juli dilakukan pembekalan magang mahasiswa. Pada tanggal 1 Agustus – 30 November dilakukan pelaksanaan magang mahasiswa di industri. Pada bulan Desember dilakukan penyelesaian dan pelaporan laporan magang oleh mahasiswa di kampus. Jadwal kerja yang ditetapkan oleh *PT. Alaska Food Industry* yaitu dari hari senin hingga hari sabtu dimulai dari pukul 08.00 – 17.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di *PT. Alaska Food Industry* adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung pada setiap proses dan kegiatan yang dilakukan di *PT. Alaska Food Industry*.

2. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, karyawan, atau pihak yang bersangkutan untuk mendapat informasi atau data.

3. Kerja Nyata

Metode kerja nyata dilakukan dengan terjun dan terlibat langsung dalam setiap proses produksi es krim yang dilakukan di industri.

4. Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara pengambilan gambar atau data yang ada di industri setelah mendapatkan persetujuan dan izin.

5. Studi Pustaka

Pengumpulan data juga dilakukan dengan studi pustaka dari buku, jurnal, maupun artikel.