

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan menjadi salah satu industri yang berkembang pesat dengan keunggulannya masing masing. Hal itu selaras dengan fungsi pangan sebagai kebutuhan bagi manusia. Pesatnya perkembangan industri pangan selaras dengan penyelenggaraan pendidikan vokasi pada program studi Teknologi Rekayasa Pangan di Polije. Program studi Teknologi Rekayasa Pangan merupakan program studi sarjana terapan yang menghasilkan mahasiswa dengan *softskill* mempuni da

lam 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. Kegiatan magang merupakan program wajib dalam penerapan kegiatan praktek pada dunia kerja yang dilaksanakan pada semester tujuh dengan mempertimbangkan bahwasannya bekal materi mahasiswa tersebut cukup untuk menunjang pelaksanaan program kegiatan magang. Pelaksanaan Kegiatan magang ini yaitu bertempat di *PT. Alaska Food Industry*.

PT. Alaska Food Industry merupakan salah satu industri pangan yang bergerak dibidang pengolahan *ice cream* dengan berbagai varian dan rasa. Kesesuaian pemilihan tempat magang dengan 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 di perkuliahan memberikan peluang bagi mahasiswa untuk mempelajari dan mengetahui proses produksi produk es krim.

Es krim di *PT. Alaska Food Industry* merupakan produk olahan yang diproduksi dengan bahan baku yang berstandar tinggi dan dihasilkan produk dengan kualitas yang baik. Produk es krim agar memiliki kualitas mutu yang tinggi perlu dilakukan pengawasan mutu berdasarkan SOP.

Setiap industri atau badan usaha dipastikan untuk memiliki SOP (*Standart Operating Procedure*). Menurut Ajusta & Addin, 2018 SOP adalah hal mutlak yang sangat diperlukan perusahaan untuk melakukan operasi sesuai dengan yang ditetapkan sebelumnya. Tujuan penyusunan rancangan SOP yaitu untuk memastikan bahwa semua aktivitas kerja dilaksanakan sesuai dengan pedoman yang telah ditentukan, dengan tujuan untuk mendapatkan hasil yang optimal.

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 Mengetahui dan mempelajari seluruh rangkaian proses produksi es krim mulai dari penerimaan bahan baku hingga pemasaran.
- 1.2.2.2 Mengetahui permasalahan atau penyimpangan pada produk akhir es krim.
- 1.2.2.3 Mampu menyusun SOP pengawasan mutu produk akhir 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 menghadapi 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 standar 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 industri
- b. Menjalin hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara Polije dengan *PT. Alaska Food Industry*

1.2.3.3 Manfaat magang bagi instansi/perusahaan:

- a. Menjembatani antara perusahaan atau instansi dan lembaga pendidikan Polije untuk kerja sama lebih lanjut baik yang bersifat akademis maupun non akademis.
- 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 Industry IV No. 24A, Rungkut Tengah, Kec GN. Anyar, Kota Surabaya, Jawa Timur. Periode pelaksanaan magang adalah selama 6 bulan, Dimulai dari bulan Juli hingga 31 Desember 2022. Pada bulan juli dilakukan pembekalan magang. Pada tanggal 1 Agustus - 30 November dilakukan

pelaksanaan magang di industri. Pada bulan Desember dilakukan penyelesaian dan pelaporan magang mahasiswa di kampus. *PT. Alaska Food Industry* menetapkan jadwal kerja yang dimulai dari hari senin sampai hari sabtu yang 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 dilakukan dengan studi Pustaka dari buku, jurnal, maupun artikel.