

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia sendiri banyak perusahaan yang bergerak dibidang makanan atau pangan. Salah satunya adalah PT. Dua Kelinci yang membuat produk olahan makanan dengan bahan dasar seperti kacang tanah, kacang koro, kacang polong dan lain-lain. PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan dengan menghasilkan produk makanan ringan yang telah dikenal oleh kalangan masyarakat dan salah satu industri makanan yang ada di Indonesia. Perusahaan tersebut telah menghasilkan produk utamanya yang telah banyak dikenal oleh konsumen yaitu salah satunya meliputi kacang koro. Produk-produk di PT. Dua Kelinci bervariasi baik dari bentuk, jenis maupun rasanya sangat beragam. Kemudahan untuk dikonsumsi kapan pun menyebabkan produk jenis ini sangat populer di kalangan anak-anak sampai dewasa.

Produk makanan ringan yang beredar di pasaran biasanya menggunakan *seasoning* sebagai penambah rasa. Penggunaan *seasoning* akan menambah selera konsumen untuk mengkonsumsi produk makanan ringan karena biasanya makanan ringan memiliki rasa tawar sesuai bahan dasar penyusunnya.

Seasoning merupakan bahan campuran terdiri dari satu atau lebih rempah-rempah yang ditambahkan ke dalam makanan selama pengolahan atau dalam persiapan, sebelum disajikan untuk memperbaiki flavor alami makanan sehingga lebih disukai konsumen (Farrell, 1990). Perkembangan industri flavor yang pesat saat ini memungkinkan untuk menghasilkan *seasoning* berbagai macam rasa dengan mencampurkan berbagai flavor yang nantinya dapat memberikan karakteristik rasa tertentu pada produk pangan. Selain rasanya, pengaplikasian *seasoning* pada produksi makanan ringan juga berpengaruh besar. Diharapkan selain rasa yang disukai, produk memiliki kelekatan dan kerataan *seasoning* yang baik sehingga baik rasa serta penampilan produk makanan ringan dapat disukai konsumen. Kelekatan dan kerataan *seasoning* yang kurang baik menyebabkan perlunya pembersihan secara rutin pada mesin

produksi yang akan menimbulkan biaya tinggi karena produktivitas yang menurun.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang adalah :

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri sesuai dengan keahlian yang dimiliki.
2. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.
3. Meningkatkan keterampilan baik secara *hardskill* maupun *softskill* dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).
4. Melatih mahasiswa agar dapat melakukan dan membandingkan penerapan teori yang diterima di jenjang akademik dengan praktek yang dilakukan yang dilakukan di lapangan

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang adalah :

1. Mengetahui rangkaian alur proses produksi produk kacang koro di PT. Dua Kelinci mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk siap *packing*.
2. Mengetahui mekanisme dan pengujian pada proses *seasoning* pada produk kacang koro di PT. Dua Kelinci.
3. Mengetahui identifikasi masalah yang terjadi pada proses *seasoning* produk kacang koro di PT. Dua Kelinci.

1.2.3. Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang adalah :

1. Manfaat untuk mahasiswa :

- a. Mengetahui kondisi lingkungan kerja sehingga menjadikan tolak ukur untuk mendapatkan kesempatan kerja yang baik.
 - b. Mahasiswa terlatih untuk dapat mengerjakan pekerjaan lapangan dan bisa sekaligus menerapkan ketrampilan semasa kuliah.
 - c. Mengetahui proses pembuatan kacang koro sesuai standar yang ada di perusahaan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi.
 3. Manfaat untuk lokasi magang :
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Sebagai sarana untuk menjembatani hubungan antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Jember di masa yang akan datang khususnya mengenai rekrutmen tenaga kerja.

1.2 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Dua Kelinci yang berlokasi di Jl. Raya Pati-Kudus No.Km 6,3 Lumpur, Bumirejo, Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah 59163.

Kegiatan magang ini bertempat di divisi biji-bijian yang dimulai dari tanggal 1 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 30 November 2022 setiap hari senin sampai sabtu dengan jadwal kerja yang dimulai pukul 07.00-15.00 WIB untuk hari senin sampai jumat, dengan jadwal istirahat pada pukul 11.00-12.00. Dan hari sabtu yang dimulai pukul 07.00-12.00 atau setengah hari kerja.

1.3 Metode Pelaksanaan

1.3.1 Wawancara

Wawancara dilaksanakan untuk menggali informasi yang ada pada perusahaan dan topik yang berkaitan dengan proses produksi kacang koro dengan menanyakan pada *quality control* maupun staff atau karyawan yang terkait.

1.3.2 Observasi

Melakukan kegiatan pengamatan secara langsung di lokasi magang yaitu di PT. Dua Kelinci yang berkaitan dengan proses produksi kacang koro.

1.3.3 Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode atau kegiatan yang dilakukan dengan cara pencarian data penunjang dari berbagai literatur yang dapat digunakan sebagai pendukung data untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitian, yang diperlukan dari buku (pustaka) guna untuk melengkapi data dan menyusun laporan.

1.3.4 Supervisi

Mahasiswa melakukan kegiatan supervisi sebanyak 2 kali pada saat proses Magang dimana pada proses supervisi pertama merupakan program pengenalan kegiatan lapang pada dosen pembimbing. Supervisi ke 2 merupakan tahap presentasi mengenai kegiatan dan topik yang diambil selama proses magang berlangsung.

1.3.5 Pelaporan

Penyusunan laporan bertujuan untuk melaporkan hasil kegiatan dan pengamatan yang dilakukan selama melakukan magang di PT. Dua Kelinci divisi biji-bijian.