

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi buah apel yang sangat besar, berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada tahun 2020 untuk wilayah Jawa Timur sendiri mampu memproduksi buah apel sebanyak 5.156.192 kwintal per tahun. Buah apel ini tumbuh dan berbuah dengan baik di Indonesia. Apel adalah buah klimaterik yang berasal dari daerah subtropis. Apel yang banyak ditanam di Indonesia adalah varietas manalagi, anna, rome beauty, dan wangli atau lali jiwo. Di Indonesia sendiri tanaman apel dibudidayakan di beberapa daerah dataran tinggi seperti Malang, Batu, Nongkojajar (Pasuruan), dan Tawangmangu (Syaherias, 2008).

Berdasarkan Syaherias (2008) di Indonesia masih terjadi perbedaan yang cukup signifikan antara jumlah ekspor dan impor untuk komoditas apel. Fenomena ini dapat menyebabkan menurunnya harga apel lokal. Apel lokal yang banyak diminati konsumen adalah apel dengan ukuran cukup besar, sedangkan ukuran apel yang sedang dan cenderung kecil kurang banyak diminati oleh konsumen, dan bernilai jual lebih rendah.

Dengan adanya keadaan seperti ini mengharuskan penggiat industri dalam negeri untuk mengatasi adanya fenomena tersebut. Pembuatan cuka apel menggunakan apel lokal dan dengan bahan baku apel anna tanpa spesifikasi ukuran akan dapat menyerap hasil panen apel lokal. PT Tirta Sarana Sukses sendiri apel yang dimanfaatkan sebagai bahan baku apel adalah apel jenis anna, karena apel jenis anna memiliki karakteristik yang sesuai jika diolah menjadi cuka apel Tahesta. Dengan adanya usaha produksi cuka apel yang berbahan dasar apel lokal diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari apel lokal yang berukuran relatif kecil.

PT. Tirta Sarana Sukses adalah perusahaan yang bergerak di bidang makanan, minuman dan obat tradisional. Dengan produk utama cuka apel Tahesta. PT. Tirta Sarana Sukses adalah industri pelopor produksi cuka apel dan menjadi pioneer di Indonesia. PT. Tirta Sarana Sukses telah berkomitmen menghasilkan produk cuka apel dengan kualitas tinggi sejak tahun 2001. Hingga saat ini PT. Tirta Sarana

Sukses terus berinovasi untuk menghasilkan produk produk obat tradisional, makan dan minuman yang berkualitas.

Cuka apel Tahesta merupakan bahan minuman hasil fermentasi yang berasal dari hasil fermentasi apel anna. Karena cuka apel Tahesta adalah hasil fermentasi maka cuka apel ini menimbulkan rasa asam yang segar. Cuka apel Tahesta memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan karena dalam cuka apel Tahesta mengandung antioksidan atau sumber serat yang paling baik, bebas kolesterol dan lemak. Untuk menjaga manfaat yang terkandung di dalam cuka apel maka perlu diterapkannya *Good Manufacturing Practice*.

GMP adalah suatu syarat dasar yang wajib dipatuhi dan dilaksanakan oleh karyawan dalam industri agar menghasilkan produk pangan yang aman dan memiliki mutu tinggi sehingga layak dan baik untuk dikonsumsi konsumen (Bimantara *et al*, 2018). Hal utama yang harus diperhatikan dalam penerapan *Good Manufacturing Practice* adalah tidak terjadinya kontaminasi pada produk pangan pada saat produksi.

GMP meliputi beberapa aspek yaitu lokasi, sarana prasarana, bangunan, ruangan, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan, distribusi produk kebersihan pekerja, juga proses penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan (Ambarsari dan Sarjana, 2008). Penerapan GMP dalam suatu industri pangan dimulai sejak adanya bahan baku datang atau biasa disebut penerimaan bahan baku hingga produk siap dipasarkan dan dikonsumsi.

PT. Tirta Sarana Sukses harus dapat menangani produk dengan higienis sehingga diperoleh hasil produk yang layak, sehat, dan bermutu, diperlukannya evaluasi GMP atau CPMB (Cara Produksi Makanan Yang Baik) yang telah diterapkan perusahaan. Dengan upaya penerapan GMP, maka konsumen akan terhindar dari produk yang menyimpang. Analisis dari penerapan GMP di PT. Tirta Sarana Sukses diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi serta memberi solusi perbaikan terhadap adanya penyimpangan GMP yang terjadi di Industri.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum MAGANG

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan industri pangan.
3. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan pangan dengan baik dan benar.
4. Melatih mahasiswa untuk bersosialisasi pada suasana lingkungan kerja yang sesungguhnya, berkenaan dengan disiplin ilmu dan tanggung jawab pekerjaan.
5. Meningkatkan keterampilan baik secara *hard skill* maupun *soft skill* dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).
6. Melatih untuk berpikir kritis dan melaporkan dalam bentuk laporan yang telah dibukukan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) di PT. Tirta Sarana Sukses.
2. Mengevaluasi adanya berbagai masalah dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) di PT. Tirta Sarana Sukses.
3. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir di PT. Tirta Sarana Sukses.

1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan magang ini adalah:

- a. Manfaat untuk mahasiswa:
 1. Mahasiswa terlatih untuk dapat mengerjakan pekerjaan lapangan dan bisa sekaligus menerapkan keterampilan semasa kuliah.
 2. Meningkatkan keterampilan sehingga bisa percaya diri dalam mengembangkan keterampilan yang dimiliki.
 3. Mahasiswa memiliki kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan melalui tugas pengembangan produk di PT. Tirta Sarana Sukses.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi.
- c. Manfaat untuk lokasi PKL:
 1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 2. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Magang dilaksanakan di PT. Tirta Sarana Sukses Jl. Sedap Malam, Plintahan, Duren Sewu, Kec. Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur. Magang dimulai tanggal 18 Juli 2022 – 7 November 2022. Adapun jam kerja yang ada di PT. Tirta Sarana Sukses dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jam Kerja PT. Tirta Sarana Sukses

Hari Kerja	Jam Kerja
Senin-Kamis	07.30-16.00
Jumat	07.30-16.30

(PT. Tirta Sarana Sukses,2022)

Magang dilaksanakan selama 16 minggu. Penempatan tiap divisi sudah dijadwalkan oleh manajer produksi. Jadwal *rolling* setiap 1 minggu sekali. Pada minggu pertama ditempatkan pada divisi pemasakan dan *filling* dengan *job desk*, penyortiran, pembersihan apel dan pengisian cuka apel pada botol kaca.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Tirta Sarana Sukses dilakukan dengan menjalankan aktivitas dengan kondisi yang ada di lapangan. Bentuk kegiatan dan pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang:

1. Observasi

Observasi ini merupakan suatu proses pengamatan sistematis yang mana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus yang berasal dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang didapatkan adalah data primer dan secara langsung diperoleh di lokasi magang.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data melalui konsultasi secara langsung dengan dengan pihak yang bersangkutan baik itu manajer produksi ataupun karyawan. Wawancara meliputi asal bahan baku, kriteria bahan baku, alur proses yang digunakan. Data pendukung lain yang berkaitan dengan penerapan GMP, sistem pelabelan dan pengemasan. Wawancara juga untuk mendapatkan informasi yang bersifat teknis maupun non teknis terkait apa apa saja yang terjadi di lapangan.

3. Praktik Lapangan

Praktik lapangan dilakukan dengan cara ikut serta pekerja untuk melakukan kegiatan kerja lapangan mulai dari proses penerimaan bahan baku, hingga dapat menghasilkan produk akhir.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara pencarian data penunjang dari berbagai literatur yang dapat digunakan sebagai pendukung data yang telah diperoleh untuk menyusun laporan.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan untuk mengambil data dalam bentuk fisik seperti foto dan video secara langsung terkait proses yang dilakukan atau alat alat yang digunakan selama proses, tahap ini terjadi atas izin dari perusahaan.