

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan hasil komoditi pangan yang melimpah. Salah satu komoditi pangan yang dihasilkan adalah kacang – kacangan. Kacang – kacangan adalah sejenis tanaman yang dipanen untuk diambil bijinya. Terdapat berbagai jenis kacang – kacangan, diantaranya adalah kacang koro, kacang kedelai, kacang tanah, dan kacang polong. Dalam 100 gram bagian dari kacang memberikan sekitar 135 kkal dan 20% pemenuhan kebutuhan protein dan serat. Konsumsi kacang – kacangan dapat diolah dengan berbagai macam olahan, terutama sebagai makanan ringan atau camilan.

Makanan ringan adalah makanan yang dapat disantap di luar waktu makan utama atau sering disebut dengan makanan selingan. Makanan ringan berkembang secara cepat dalam inovasi pangan, hal ini dikarenakan makanan ringan memiliki harga yang terjangkau dan umur simpan yang panjang. Dengan berkembangannya inovasi makanan yang berasal dari kacang-kacangan, maka semakin banyak produsen yang membuat makanan ringan berbahan baku kacang – kacangan. Salah satu produsen terbesar yang ada di Indonesia yang mengolah produk kacang adalah PT. Dua kelinci.

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang menghasilkan berbagai macam produk makanan seperti kacang koro, polong, kacang atom, kacang oven, tictac, wafer, deka crepess. Kacang koro merupakan salah satu produk PT. Dua Kelinci yang banyak diminati konsumen karena rasanya yang gurih, pedas dan memiliki rasa yang khas. Untuk mempertahankan kualitas dari produk kacang koro pada proses pembuatan maka diperlukan adanya pengawasan mutu dalam setiap proses pengolahan kacang koro.

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses produksi produk akan menghasilkan produk yang sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Pengawasan mutu yang perlu ditekankan selama proses produksi dalam pembuatan kacang koro yaitu pada tahap penggorengan. Sebab pada tahapan penggorengan menjadi penentu produk untuk layak dikemas atau tidak.

Dalam proses penggorengan diperlukan minyak dengan kualitas yang baik. Minyak berperan sebagai penambah rasa gurih dan kalori bahan pangan serta medium penghantar panas. Sebelum melakukan proses penggorengan minyak ditambahkan zat antioksidan untuk menjaga kualitasnya. Minyak yang semakin sering dipanaskan dapat mengalami kerusakan yang membuat makanan menjadi bau.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/ industri/ instansi dan unit bisnis yang sesuai dengan keahlian yang dimiliki.
- b. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.
- c. Meningkatkan keterampilan baik secara *hardskill* maupun *softskill* dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus Sarana Terapan (S.Tr).
- d. 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 umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah:

- a. Mengetahui rangkaian alur proses produksi kacang koro di PT. Dua Kelinci
- b. Mengetahui pengawasan mutu proses penggorengan pada alur proses produksi kacang koro.
- c. Mengetahui jenis dan pengaruh penambahan zat antioksidan pada minyak.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah:

- a. Untuk mahasiswa:
 - 1) Memperoleh wawasan tentang perusahaan/ industri/ instansi dan/ atau unit bisnis dari segi proses produksi, manajemen, pemasaran, dan sanitasi
 - 2) Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal mahasiswa ketika memasuki dunia kerja.
- b. Untuk Politeknik Negeri Jember
 - 1) Menjalin hubungan dan kerja sama yang baik antara Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan dengan perusahaan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan pada waktu yang akan datang.
 - 2) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- c. Manfaat untuk lokasi Magang
 - 1) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
 - 2) Mendapatkan alternatif solusi yang ada dilapangan

1.3 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. Waktu pelaksanaan magang dilaksanakan sesuai kegiatan akademis yang diatur oleh Politeknik Negeri Jember serta menyesuaikan dengan kebijakan alokasi waktu dari PT. Dua Kelinci.

Tabel 1 Kegiatan Magang

No	Kegiatan Magang	Waktu kegiatan
1.	Pembekalan Magang	Juli 2022
2.	Pelaksanaan Magang	1 Agustus – 30 November 2022
3.	Supervisi 1	29 Oktober 2022
4.	Supervisi 2	25 November 2022
5.	Penyelesaian Laporan	Desember

Kegiatan magang berlangsung di divisi bijian yang dimulai tanggal 1 Agustus 2022 sampai dengan 30 November 2022. Pelaksanaan magang pada hari Senin sampai Sabtu dengan jadwal kerja pukul 07.00-15.00 WIB. Untuk hari Senin hingga Jumat dimulai pukul 07.00-15.00 WIB dengan waktu istirahat 11.00-12.00 WIB. Pada hari Sabtu kegiatan magang dimulai pukul 07.00-12.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Wawancara

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

1.4.2 Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan langsung dilokasi produksi yaitu di yang berkaitan dengan proses produksi Kacang Koro.

1.4.3 Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode atau kegiatan untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitian, yang diperlukan dari buku (pustaka) guna untuk melengkapi data.

1.4.4 Pelaporan

Setelah data sekunder berhasil dikumpulkan, selanjutnya membuat laporan sebagai laporan Magang dari kegiatan yang sudah dilakukan selama proses Magang.

1.4.5 Supervisi

Supervisi bertujuan untuk melihat dan meninjau dari atas atau menilik dan menilai dari atas yang dilakukan oleh mahasiswa terhadap aktivitas, daya cipta dan kinerja yang telah dilakukan.