

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mutu pangan merupakan kumpulan dari karakteristik bahan yang mencerminkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan pangan tersebut. Mutu suatu bahan pangan dikategorikan baik apabila sifat dari bahan pangan tersebut dinilai baik. Hal ini menunjukkan bahwa mutu suatu bahan pangan juga dapat digunakan sebagai upaya dalam melindungi konsumen terhadap keamanan pangan sebagai tuntutan konsumen dengan cara menetapkan batas mutu atau standar mutu. Di Indonesia sendiri, untuk memenuhi tuntutan tersebut, maka pemerintah menetapkan batas mutu seperti SNI (Standar Nasional Indonesia) atau PerKa BPOM sebagai parameter dalam melakukan pengawasan mutu suatu produk oleh produsen. Pengawasan mutu sendiri adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses produksi suatu produk sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Nantinya, diharapkan produsen atau perusahaan mampu memproduksi komoditas dengan mutu yang baik sehingga konsumen dapat menerima suatu bahan pangan sesuai yang diinginkan. Hubungan yang saling terikat tersebut menerangkan bahwa hanya perusahaan yang dapat menghasilkan produk berkualitas kelas dunia yang dapat bersaing dalam pasar global.

Adapun salah satu produk pangan yang selalu dilakukan pengawasan mutu adalah kecap. Hal ini dikarenakan kecap dijadikan sebagai bagian dari menu keseharian masyarakat. Tidak hanya itu, kecap juga dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada masakan atau makanan. Kecap dapat memberikan rasa dan aroma yang khas sebab dalam proses produksinya, kecap merupakan ekstrak dari hasil fermentasi kedelai yang kemudian dicampurkan dengan bahan-bahan lainnya seperti gula, garam, dan sebagainya. Oleh sebab itu, maka mutu kecap yang baik tergantung pada proses produksinya. Sifat fisik, kimia, dan mikrobiologi pada kecap yang dihasilkan tergantung pada keseimbangan bahan-bahan yang dicampurkan pada saat proses pembuatan kecap.

Salah satu produsen sekaligus perusahaan besar yang bergerak dibidang pembuatan kecap adalah PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant. Produk yang dihasilkan

mulai dari kecap manis, kecap asin, kecap soto, dan kecap hoki. Produk kecap manis dan kecap asin yang dihasilkan umumnya dipasarkan di area lokal maupun global, sedangkan kecap soto dan kecap hoki hanya dipasarkan di area lokal saja. Setiap kecap yang dihasilkan juga memiliki ke khasan masing-masing, terutama pada kecap manis kemasan pouch yang jumlah produksinya lebih banyak dibandingkan jenis kecap lainnya. Jumlah produksi yang lebih banyak ini menggambarkan bahwa permintaan pasar terhadap produk kecap manis sangat tinggi sehingga pengawasan mutu kecap manis perlu diterapkan.

Sebagai mahasiswa Teknologi Rekayasa Pangan yang ikut bergerak di dunia pangan harus mengetahui bagaimana pengawasan mutu yang baik khususnya pada produk kecap manis sehingga diperlukan kegiatan magang untuk mengamati serta mempelajari secara langsung pengawasan mutu pada saat proses produksi kecap manis.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan Umum Magang

- a. Mengetahui dunia kerja dalam industri pangan terutama pada proses pengawasan mutu.
- b. Melatih dan mempertajam logika berpikir kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara ilmu yang telah diberikan di bangku kuliah dengan dunia industri.

2. Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari magang yang telah dilakukan, yaitu untuk mengetahui proses pengawasan mutu pada produk jadi kecap manis di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant.

1.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

1. Melatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

2. Memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
3. Melatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.

1.4 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang dilaksanakan di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant (plant yang memproduksi kecap dan sirup) yang beralamatkan di Jl. Bintoro no 888, Desa Wonokoyo, Kec. Beji, Pasuruan, Jawa Timur – 67154. Adapun pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan mulai dari tanggal 1 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari senin sampai hari jum'at mulai pukul 07.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB.

1.5 Metode Pelaksanaan

Terdapat beberapa metode pelaksanaan yang digunakan pada kegiatan magang, yaitu sebagai berikut:

1. Metode orientasi

Peserta magang akan diberlakukan kegiatan pengenalan secara umum terlebih dahulu terkait dengan proses atau alur produksi pengolahan kecap dan sirup yang di hasilkan di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant..

2. Tahap observasi

Peserta magang melakukan pengamatan secara langsung pada setiap kegiatan terkait dengan proses pengawasan mutu produk jadi kecap manis di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant.

3. Metode wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab atau diskusi dengan beberapa pihak seperti pembimbing lapang, karyawan bagian produksi, staff *Quality Control*, staff bagian bahan baku mentah, dan supervisor.

4. Tinjauan literatur

Dalam penyelesaian laporan magang juga dibutuhkan adanya literatur sebagai rujukan untuk mendapatkan informasi tertentu. Literatur bisa

didapatkan dari jurnal, karya ilmiah, buku, artikel, dan media lainnya yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.