

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan tentang bagaimana cara memproduksi pangan dengan baik yang secara luas terfokus terhadap aspek operasi pelaksanaan tugas dalam pabrik dan operasi personal. GMP (*Good Manufacturing Practices*) mempersyaratkan perlakuan pembersihan dan sanitasi dengan frekuensi yang memadai terhadap seluruh permukaan mesin pengolahan pangan baik yang berkontak langsung dengan makanan maupun yang tidak, mengharuskan permukaan dalam kondisi basah harus dikeringkan dan disanitasi agar tidak menjadi tempat pertumbuhan mikroba serta penggunaan zat kimia yang cukup dalam dosis yang dianggap aman (Susiwi. S, 2019).

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) merupakan hal-hal yang berkaitan dengan operasi sanitasi dan hygiene pangan suatu proses produksi pangan yang dapat meningkatkan kualitas keamanan produk dan menurunkan kontaminasi mikroba (Susiwi. S, 2019). Menurut Ardhayanti R. dan Widayaiswara (2020) Operasi sanitasi dan hygiene yang dilakukan secara optimal dapat mencegah penyakit dengan cara menghilangkan hal-hal yang berkaitan dan berpotensi mengkontaminasi produk secara luas sehingga keamanan dan mutu produk dapat terjamin.

PT Grahamakmur Ciptaprama Gresik merupakan pabrik industri pangan yang bergerak dalam bidang ekspor produk olahan pangan yaitu daging rajungan kaleng pasteurisasi sehingga mutu produk menjadi hal yang paling utama. Bahan baku yang digunakan yaitu daging rajungan yang tergolong cukup peka terhadap bahaya mikrobiologi, dan sangat mudah terkontaminasi oleh bakteri patogen sehingga mudah rusak dan diperlukan penanganan serta pengolahan yang baik (Fitriah Maurina, dkk 2021). Tingginya tingkat persaingan pasar internasional terutama pada industri pangan dapat menjadi alasan penting bagi industri pangan di Indonesia seperti PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik untuk meningkatkan mutu dan jaminan keamanan pada produk olahan pangan guna menjaga pasaran dan kontinuitas usaha.

Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) merupakan kegiatan yang dapat dilakukan untuk menjamin mutu serta keamanan produk pangan. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*)

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan Perusahaan/Industri/Instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai ditempat Magang dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti iptek.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. Mengetahui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada proses produksi pengalengan daging rajungan pasteurisasi, dan
5. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) pada proses produksi pengalengan daging rajungan kaleng pasteurisasi di PT Grahamakmur Ciptaprtama Gresik.

1.2.3 Manfaat Magang

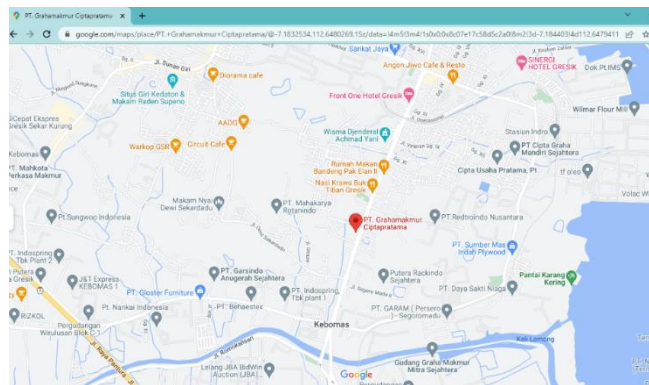
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik yaitu :

1. Mahasiswa mendapatkan informasi tentang proses pengolahan dan pengalengan daging rajungan pasteurisasi di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan Magang ini dilakukan pada tanggal 1 September 2022 sampai dengan 31 Desember 2022. Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Grahamakmur Ciptapratama, Jl. Veteran Madya I No. 1, Kelurahan Gending, Kec. Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur 61123. Berikut peta lokasi PT Grahamakmur Ciptapratama dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Lokasi PT GMCP Gresik
Sumber : (Google Maps, 2022)

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Jadwal Magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Table 1.1 Jadwal Kerja Kegiatan Magang

No.	Hari	Jam Kerja
1	SENIN	Jam 09.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
2	SELASA	Jam 09.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
3	RABU	Jam 09.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
4	KAMIS	Jam 09.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
5	JUMAT	Jam 09.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) Jam 13.00 – 16.00 WIB
6	SABTU	Jam 09.00 – 12.00 WIB (ISTIRAHAT) LIBUR

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di PT Grahamakmur Ciptapratama sebagai berikut :

1. Observasi (Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik dengan tujuan untuk mendapatkan data yang berhubungan dengan proses selama kegiatan Magang berlangsung).
2. Wawancara (Wawancara merupakan metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik. Metode ini merupakan metode

belajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa).

3. Kerja Nyata (Terlibat langsung dalam proses produksi dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik).
4. Studi Pustaka (Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama Magang).
5. Dokumentasi dan data-data.