

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menarapkan 60% praktek dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktek. Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang didapat secara profesional. Selain itu, salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing.

Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan Magang di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan. Magang adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Magang ini juga sebagai sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang semakin banyak dan ketat dalam persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah praktek kerja dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di lokasi Magang. Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 dan berlangsung selama 4 bulan. Magang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Magang, Khususnya bergerak dibidang pengolahan industri pangan yaitu PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto factory. PT Ajinomoto Indonesia merupakan industri besar yang bergerak di bidang produksi bumbu penyedap Monosodium Glutamate (MSG). Selain memproduksi MSG, perusahaan ini juga mengembangkan produk-produknya berupa bumbu masak siap pakai (Masako, Sajiku, dan Mayumi) dan didistribusikan ke seluruh Indonesia maupun luar negeri.

Pemilihan PT Ajinomoto Indonesia sebagai tempat pelaksanaan Magang dikarenakan PT Ajinomoto merupakan salah satu industri pangan yang bergerak di bidang produksi bumbu masak salah satunya adalah Masako. Masako adalah bumbu kaldu dari daging ayam atau daging sapi asli yang berkualitas dan dipadukan dengan bumbu rempah pilihan sehingga membentuk suatu bumbu kaldu yang lezat.

Untuk menghasilkan Masako dengan kualitas baik maka ada faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan, sesuai dengan tuntutan pasar, sehingga perlu dilakukan pengecekan sanitasi dan higiene mengingat Masako terbuat dari daging asli dimana daging tersebut salah satu jenis makanan yang mudah tercemari oleh bakteri.

Sanitasi dan higiene pada proses produksi merupakan suatu kegiatan yang dilakukan pada setiap tahapan proses, menyangkut tentang bahan baku, proses produksi hingga produk akhir, dan lingkungan produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat laporan Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, untuk mengetahui dan mempelajari tentang sistem sanitasi dan higiene yang diterapkan oleh PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan yang ingin dicapai dari Magang di PT Ajinomoto Indonesia meliputi tujuan umum dan tujuan khusus yang akan disebutkan sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan Magang di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory adalah sebagai berikut.

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum dan khusus.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan diperoleh di bangku kuliah.
3. Menambah pengetahuan dan wawasan di bidang proses produksi serta sanitasi dan higiene.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan Magang PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory adalah sebagai berikut.

1. Mempelajari pengolahan bumbu masak Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory secara umum.
2. Mengetahui sistem sanitasi material dan sanitasi bangunan pada proses produksi Masako.
3. Mengetahui prinsip higiene pekerja yang diterapkan dalam melakukan proses produksi Masako.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan Magang PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory yaitu :

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai proses produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory.

2. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai sanitasi dan higiene pada proses produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory.

1.3 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory yang berada di Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur pada tanggal 6 September 2022 – 6 Desember 2022.

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan Magang ini dilakukan pada tanggal 6 September 2022 sampai dengan tanggal 6 Desember 2022. Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory yang berada di Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Berikut peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory

Sumber : Google Maps

1.3.2 Jadwal Kerja

Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 6 September 2022 sampai tanggal 6 Desember 2022. Magang ini dilakukan pada hari senin – jumat, jadwal magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Magang

No	Hari	Jam Kerja
1	Senin	Jam 09.00 – 11.00 Istirahat Jam 13.00 – 16.00
2	Selasa	Jam 09.00 – 11.00 Istirahat Jam 13.00 – 16.00
3	Rabu	Jam 09.00 – 11.00 Istirahat Jam 13.00 – 16.00
4	Kamis	Jam 09.00 – 11.00 Istirahat Jam 13.00 – 16.00
5	Jumat	Jam 06.15 – 08.00 (Senam) Jam 08.00 – 11.00 Istirahat Jam 13.00 – 16.00
6	Sabtu & Minggu	Libur

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory sebagai berikut.

1. Tahap Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan proses produksi masako dan pengendalian mutu proses produksi masako yang telah ditentukan sesuai dengan SOP PT Ajinomoto Indonesia.

2. Tahap Wawancara

Tahap wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi masako serta sanitasi dan higiene pada proses produksi masako di PT Ajinomoto Indonesia.

3. Tahap Dokumentasi

Tahap dokumentasi dan data-data adalah mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Magang di PT Ajinomoto Indonesia.

4. Tahap Studi Pustaka

Tahap studi pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu proses produksi masako.