

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu Perguruan Tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi untuk menghasilkan mahasiswa yang berkualitas, kompeten dan berdaya saing yang dapat mengembangkan ilmu pengetahuan, menerapkan teknologi dan berperan dalam pembangunan bangsa. Proses belajar mengajar pada tingkat profesional, memungkinkan penerapan dan pengembangan standar keterampilan khusus yang dibutuhkan oleh sektor agroindustri. Politeknik Negeri Jember merupakan lembaga yang melaksanakan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember dapat siap kerja sesuai dengan bidang ilmu yang digelutinya. Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah pelaksanaan magang.

Kegiatan magang ini merupakan salah satu bentuk kegiatan kemahasiswaan yang dilakukan di perusahaan, yang harus dilaksanakan pada semester 5 dan berdurasi \pm 4 bulan, dimana mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang didapat di perkuliahan dengan praktek langsung di lapangan. Kegiatan magang ini merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa yang memperoleh gelar Ahli Madya (AMD) di Politeknik Negeri Jember. Hal ini juga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang sebenarnya.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan magang khususnya bergerak di bidang pengolahan industri pangan yaitu PT Ajinomoto Indonesia yang bertempat di jalan Raya Mlirip No. 110, Gedung, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61352.

PT Ajinomoto Indonesia merupakan perusahaan yang menghasilkan aneka macam produk pangan, salah satunya adalah bumbu penyedap “Masako”.

Masako merupakan bumbu kaldu penyedap yang dibuat dari kombinasi antara daging segar berkualitas, bumbu serta rempah-rempah pilihan. Masako memiliki dua varian yaitu rasa kaldu daging sapi dan rasa kaldu daging ayam. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk Masako berupa daging sapi maupun ayam sebagai bahan baku utama dan bahan baku tambahan seperti penguat rasa (asam glutamat, dinatrium 5 ribonukleotida), bumbu-bumbu (garam, gula, bawang merah, bawang putih, lada putih, kunyit sebagai pewarna alami Masako rasa ayam, lada hitam, pala, ketumbar, dan pewarna alami karamel IV sebagai pewarna pada Masako rasa sapi), xanthan gum dan di-alfa tokoferol.

Proses produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia-Mojoketo Factory melalui beberapa tahap yaitu penerimaan material (*raw material*), penimbangan (*weighing*), penggilingan (*crushing*), pencampuran (*mixing*), pengeringan (*drying*), pengayakan (*sieving*), pengecekan QC (*QC check*) dan pengiriman ke alat pengemas (*transfer to hopper*).

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat laporan Proses Produksi Masako untuk mengetahui dan mempelajari tentang bagaimana proses produksi pada masako di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto, Jawa Timur.

1.2. Tujuan dan Manfaat

Kegiatan magang yang diselenggarakan tidak semata-mata hanya untuk melengkapi persyaratan mutlak kelulusan dan bobot kredit sebesar SKS. Selain itu juga mempunyai 2 tujuan yaitu tujuan khusus dan tujuan umum dimana kedua tujuan tersebut diharapkan dapat memberikan sesuatu yang bermanfaat.

1.2.1. Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di PT Ajinomoto Indonesia secara umum dan khusus.

2. Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan dilapangandengan teori yang diterima di perkuliahan.
3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih kompeten dalam menghadapi dunia kerja.
4. Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan Magang di PT Ajinomoto Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses produksi masako di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Jawa Timur.
2. Untuk mengetahui mesin, peralatan dan bahan dalam pengolahan masako di PT Ajinomoto Indonesia.
3. Untuk mengetahui proses packing pada masako di PT Ajinomoto Indonesia.

1.2.3. Manfaat Magang

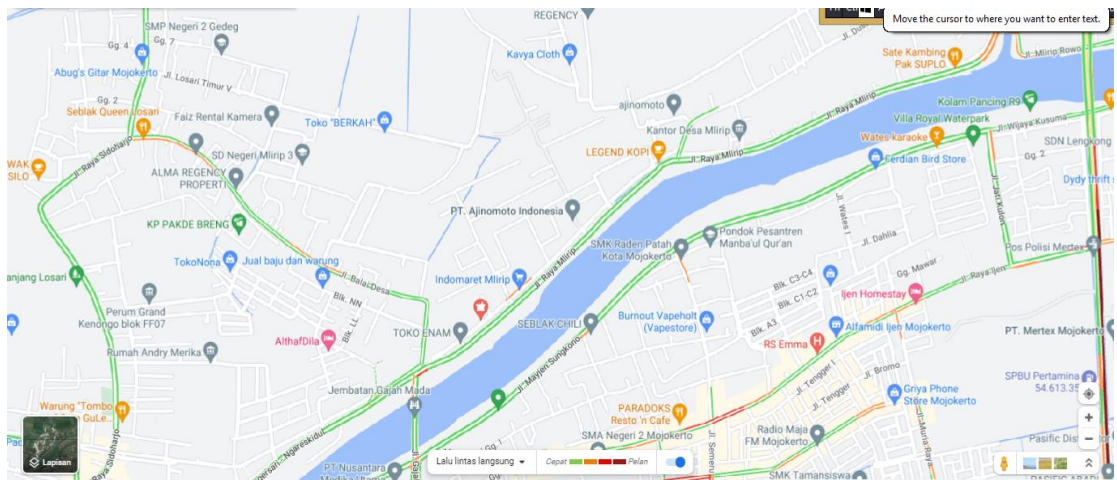
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yaitu :

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai proses produksi pada masako di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
3. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1. Lokasi Magang

Lokasi kegiatan magang yaitu di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yang terletak di Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61352.



Gambar 1. 1 Peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto Factory

Sumber : Google Maps

1.3.2. Jadwal Kerja

Magang ini dilaksanakan pada tanggal 16 September 2022 sampai 6 Desember 2022. Kegiatan magang dilakukan pada hari Senin - Jum'at, pada pukul 08.00 - 16.00 WIB, jadwal dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto

No.	Hari	Jam Kerja
1.	Senin – Jum’at	Jam 08.00 – 11.00 Istirahat Jam 13.00 – 16.00
2.	Sabtu – Minggu	Libur

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung pada proses produksi masako di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi selama kegiatan magang berlangsung.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang, para pekerja, manager - manager di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory khususnya para pekerja yang berada di section FP-1 Masako. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

3. Dokumentasi

Dokumentasi diperlukan untuk mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan yang di peroleh serta foto selama kegiatan magang berlangsung.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan pokok permasalahan yang berhubungan dengan proses produksi pada pabrik pengolahan bumbu penyedap rasa khususnya tentang masako.