

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini banyak produk makanan dengan berbagai merek beredar di pasaran. Persaingan ketat dalam pemasaran produk, menuntut para produsen untuk selalu menjaga kualitas produknya. Produk yang bertahan di pasaran adalah produk yang memiliki kualitas yang unggul dan selalu dapat mengikuti perkembangan jaman serta terus berinovasi.

Flavour atau perisa merupakan bahan tambahan pangan yang dapat memberikan, menambah, atau mempertegas suatu rasa pada makanan. *Flavour* atau perisa dibagi menjadi tiga kelompok berdasarkan pembuatannya, yaitu perisa alami (*natural flavour*), identik alami (*natural identical flavour*), dan sintetis (*artificial flavour*). *Flavour* alami merupakan senyawa – senyawa yang berasal dari bahan alam yang diekstrak. *Flavour* identik alami merupakan perisa yang dibuat dari bahan yang disintesis secara kimiawi tetapi bahan tersebut merupakan bahan alami. Sedangkan *flavour* sintetis merupakan perisa buatan yang banyak digunakan oleh masyarakat, seperti MSG (*Monosodium Glutamat*). Perisa sintetis seperti MSG tersebut berbahaya apabila dikonsumsi dalam jumlah yang berlebihan (Meiyani,2014). Sehingga *flavour* ini sangat penting dalam menentukan perkembangan industri makanan dan minuman. *Flavour* tersebut menentukan sifat organoleptik yang merupakan salah satu atribut mutu makanan atau minuman dan menentukan pasar produk.

Seiring dengan perkembangan teknologi era globalisasi saat ini memberikan dampak positif bagi perkembangan industri pangan di Indonesia seperti adanya peningkatan persyaratan mutu agar berkualitas dan aman untuk konsumen. Keamanan makanan adalah kondisi yang menjamin bahwa makanan tersebut tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit dan keracunan pada konsumen. Dalam penjaminan mutu produk yang dihasilkan, suatu perusahaan sudah seharusnya

menerapkan cara memproduksi pangan olahan yang baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) agar aman dan layak untuk dikonsumsi.

GMP merupakan persyaratan minimum pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di industri pengolahan pangan guna untuk menghasilkan produk yang memiliki mutu baik dan aman secara konsisten. Oleh karena itu, dasar dan prinsip GMP harus dipahami dengan baik dan diterapkan secara konsisten pada praktek perusahaan sehari – hari. Di dalam GMP akan memberikan penjelasan mengenai cara memproduksi makanan yang baik. GMP ini meliputi semua rantai proses produksi makanan, mulai dari persiapan produksi hingga konsumen akhir. Dengan menekankan pengawasan yang ketat terhadap *hygiene* pada setiap tahap dan menyarankan pendekatan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk meningkatkan keamanan dari produk itu sendiri (Graha Sucofindo,2009). HACCP merupakan suatu sistem pencegahan dan pengendalian tiap titik kendali kritis dari potensi bahaya (kimia,fisika,biologi) yang menimbulkan dalam suatu proses pengolahan pangan. Sementara itu, tujuan dari HACCP untuk memperkecil kemungkinan adanya kontaminasi mikroba pathogen dan memperkecil potensi mereka untuk tumbuh dan berkembang.

Sudah sewajarnya PT Satoria Agro Industri menjadi pilihan pelaksana magang dalam pemenuhan salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE). Selain itu mahasiswa juga dapat menerapkan ilmu yang di dapat dari aktivitas akademik pada semua proses yang terdapat pada PT Satoria Agro Industri. Dan mahasiswa di harapkan mampu menambah wawasan, ilmu pengetahuan serta menjadi bekal terjun ke dunia kerja sesungguhnya setelah perkuliahan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum

1. Memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE)
2. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri serta mengetahui permasalahan yang terjadi di dalamnya dan berusaha mendapatkan penyelesaian.
3. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, kemampuan, serta keterampilan mahasiswa pada perusahaan tempat Magang
4. Mengetahui, mengerti dan memahami penerapan teori dan praktik dengan cara membandingkan apa yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan kenyataan di lapangan.
5. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri di PT. Satoria Agro Industri, sekaligus beradaptasi dengan kondisi lapangan yang tersedia.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari Magang ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dasar yang telah didapatkan selama perkuliahan, memperoleh pengalaman bekerja dalam situasi yang sebenarnya, dan mengetahui serta mempelajari proses *flavour* terutama pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) di PT Satoria Agro Industri.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT Satoria Agro Industri yaitu :

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

2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk berfikir 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.
5. Melatih mahasiswa untuk memiliki karakter bertanggung jawab, mandiri dan bekerja keras.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang ini dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 12 Desember 2022. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Satoria Agro Industri yang berada di Jalan Raya Kejayan – Purwosari KM. 16, Sambisirah Selatan, Kecamatan Wonorejo Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Magang dilakukan setiap hari Senin sampai Jumat pada pukul 08.00-17.00 WIB (*non shift*). Waktu pelaksanaan PKL disesuaikan dengan jam kerja kantor, dengan rincian sebagai berikut :

1. Jam Kerja :

- a. Senin sampai Jumat : Pukul 08.00 sampai 17.00 WIB

2. Istirahat :

- a. Senin sampai Jumat : Pukul 12.00 sampai 13.00 WIB
- b. Jumat : Pukul 11.30 sampai 13.00 WIB

3. Libur : Sabtu, Minggu, dan tanggal merah.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Satoria Agro Industri sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Satoria Agro Industri dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

2. Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, para pekerja di PT Satoria Agro Industri. Metode ini merupakan metode mengajar 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 PT Satoria Agro Industri.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama Magang.