

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang bertujuan mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, kemampuan melaksanakan dan mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Politeknik Negeri Jember dalam perkuliahan menerapkan 60% praktik dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan untuk menyiapkan sumber daya manusia yang memiliki keterampilan profesional sesuai keahliannya berdasar ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri salah satunya yaitu dengan melaksanakan kegiatan magang. Magang adalah kegiatan yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada semester 5 dan berlangsung selama \pm 4 bulan. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember. Melalui kegiatan ini nantinya mahasiswa bisa mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama Magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh diperkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi tempat Magang.

Pelaksanaan magang ini dilaksanakan disalah satu perusahaan atau industri yaitu PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory yang berlokasi di Jalan Raya Mlirip, Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. PT Ajinomoto Indonesia merupakan sebuah perusahaan yang memproduksi berbagai bumbu penyedap masakan. Produk utama yang dibuat oleh PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory adalah MSG (*Monosodium Glutamate*) dengan nama dagang AJI-NO-MOTO.

Monosodium Glutamate (MSG) merupakan bahan penguat rasa yang dapat memberikan rasa gurih (umami) dalam masakan. Komponen utama yang terkandung dalam MSG adalah protein yang disebut dengan asam glutamat. MSG ini berbentuk tepung kristal berwarna putih yang mudah larut dalam air dan tidak berbau. Untuk menghasilkan MSG yang bermutu baik maka perlu memperhatikan tahapan proses produksinya dari penerimaan bahan baku sampai menjadi produk MSG yang siap untuk dikemas dan didistribusikan.

Sebagai jaminan bahwa produk MSG yang dihasilkan bermutu baik maka perusahaan harus memenuhi syarat keamanan pangan (*food safety*) yaitu menerapkan ISO 22000 mengenai (*Food Safety Management System*). PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory telah melakukan sertifikasi ISO 22000 tersebut untuk menjamin produk yang dihasilkan aman dikonsumsi oleh masyarakat tanpa menyebabkan bahaya apapun. Dalam menerapkan ISO 22000 terdapat klausul operasional yang harus dilakukan yaitu pengendalian bahaya pada proses produksinya. Pengendalian bahaya tersebut dilakukan dengan penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum yang dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri diperusahaan tersebut.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang akan jumpai di lapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.
3. Melatih mental mahasiswa supaya siap untuk menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya dimasa mendatang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory yaitu:

1. Mengetahui tahapan proses pengolahan MSG (*Monosodium Glutamate*) secara umum dan secara khusus di department FI-1 section H5/H6

2. Menambah kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam menganalisis produk MSG secara fisika, kimia, dan biologi/mikrobiologi.
3. Melatih berpikir kritis dalam menganalisis potensial bahaya dan tindakan pengendaliannya melalui penyusunan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ISO 22000 section H5/H6.

1.2.3 Manfaat Magang

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

1. Menambah pengetahuan mahasiswa mengenai tahapan proses produksi MSG, menganalisis produk MSG dan penerapan HACCP ISO 22000 pada pembuatan MSG di section H5/H6.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan diri akan semakin meningkat.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat 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 beralamatkan di Jl. Raya Mlirip No.110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur. Berikut ini adalah peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory.

		Jam 13.00 – 16.00
5	Jum'at	Jam 08.00 – 11.00
		Istirahat
		Jam 13.00 – 16.00

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung kegiatan analisis produk MSG dan tahap proses produksi di section H5, 6 di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory.

2. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan PIC section H5/H6 dan department section QC (Quality Control) untuk memperoleh informasi sebagai penunjang kelengkapan data laporan.

3. Praktik Langsung

Melakukan praktik pengujian analisis produk MSG secara fisik, kimia, dan biologi di laboratorium Department QA (Quality Assurance).

4. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan penerapan HACCP sesuai ISO 22000.