

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan agar memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. Pada UU No. 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, disebutkan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat harus sesuai dengan standard kesehatan, jika tidak sesuai maka dilarang untuk dijual (Rudiyanto, 2016). Secara keseluruhan, peraturan dari GMP terdiri dari desain dan konstruksi higienis produksi makanan, desain dan konstruksi peralatan produksi, pembersihan dan desinfeksi peralatan, pemilihan bahan-bahan produksi dalam keadaan baik, pelatihan terkait higienitas pekerja dan dokumentasi dari perusahaan yang lengkap.

GMP termasuk dari salah satu bagian dalam sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP adalah sebuah metode sistematis berbasis sains dari sistem manajemen risiko yang mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan risiko bahaya terkait keamanan pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti, biologi, fisika dan kimia. Bagi industri kecil hingga industri menengah, penerapan GMP berguna untuk mendapatkan sertifikat P-IRT. *Good Manufacturing Practices* mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.

Serat pangan dikenal juga sebagai serat diet atau *dietary fiber*, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar (Anonim, 2001). Trowell *et al.* (1985); Anik Herminingsih (2010); mendefinisikan serat pangan adalah sisa dari dinding sel tumbuhan yang tidak terhidrolisis atau tercerna oleh enzim pencernaan manusia atau meliputi hemiselulosa, selulosa, lignin, oligosakarida, pektin, gum dan lapisan lilin. Meyer (2004) mendefinisikan serat sebagai bagian integral dari bahan pangan yang dikonsumsi sehari-hari dengan sumber utama dari tanaman, sayur-sayuran, sereal, buah-buahan dan kacang-kacangan.

Serat pangan terbagi menjadi dua kelompok, yaitu serat pangan larut (*soluble dietary fiber*) serat ini banyak ditemukan pada buah dan sayur dan serat pangan tidak larut (*insoluble dietary fiber*) serat ini banyak ditemukan pada sereal, kacang-kacangan dan sayuran. Di PT Satoria Agro industri khususnya pada plant powder inilah memproduksi salah satunya yaitu DRM (*Digestion Resistant Maltodextrin*) atau serat pangan larut.

Sudah sewajarnya PT Satoria Agro Industri menjadi pilihan pelaksana Kegiatan 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 Magang

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

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari Kegiatan Magang ini adalah menerapkan teori ilmu pada saat perkuliahan di lapangan, serta mempelajari dan mengetahui penerapan sistem GMP di PT Satoria Agro Industri.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat Kegiatan Magang di PT Satoria Agro Industri adalah sebagai berikut :

1. Memperoleh pengalaman kerja dan kemampuan dalam penerapan Good Manufacturing Practices di industri.
2. Menciptakan relasi yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT Satoria Agro Industri.
3. Meningkatkan keterampilan dengan mengaplikasikan teori melalui kegiatan magang di PT Satoria Agro Industri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini dilaksanakan pada tanggal 11 Agustus 2022 hingga 11 Desember 2022 di PT Satoria Agro Industri yang berlokasi di Jalan Raya Kejayan-Purwosari KM. 16, Sambisirah Selatan, Kecamatan Wonorejo, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.