

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam perkembangan dunia perindustrian, industri pangan menjadi salah satu industri yang berkembang pesat dengan keunggulannya masing-masing. Hal itu selaras dengan fungsi pangan yaitu sebagai kebutuhan bagi manusia, pesatnya perkembangan industri pangan ini selaras dengan penyelenggaraan pendidikan vokasi pada program studi Teknologi Rekayasa Pangan di Politeknik Negeri Jember. Program studi Teknologi Rekayasa Pangan merupakan program studi Sarjana Terapan yang menghasilkan mahasiswa - mahasiswa dengan *softskill* mempuni dalam usaha peningkatan industri pangan serta memiliki ide yang inovatif guna menciptakan produk pangan yang berbeda dalam memenuhi persaingan pasar.

Pelaksanaan Kegiatan Magang merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mencapai kelulusan. Dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember kegiatan magang merupakan program wajib dalam penerapan kegiatan praktek pada dunia kerja yang dilaksanakan pada semester tujuh dengan mempertimbangkan bahwasannya bekal materi mahasiswa tersebut cukup untuk menunjang pelaksanaan program Kegiatan Magang. Dalam pelaksanaannya mahasiswa siap belajar secara mandiri dalam mendapatkan pengalaman kerja dan mengembangkan keterampilan khusus yang dimiliki sesuai dengan bidang masing-masing di Industri. Pelaksanaan Kegiatan Magang ini yaitu bertempat di *PT. Alaska Food Industry*.

PT. Alaska Food Industry merupakan salah satu Industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan *ice cream* dengan berbagai varian dan rasa. Kesesuaian pemilihan tempat Magang dengan materi-materi yang dikuasai mahasiswa selama proses perkuliahan adalah poin penting dalam pelaksanaan program Kegiatan Magang. Pemilihan *PT. Alaska Food Industry* sebagai tempat Magang didasarkan pada hal tersebut, sesuai materi dan praktikum yang didapatkan di perkuliahan memberikan peluang bagi mahasiswa untuk

mempelajari dan mengetahui proses produksi produk *ice cream* dan proses pengolahan limbah cair.

Selain memproduksi *ice cream* dengan berbagai varian yang unik dan rasa yang menarik, sebagai salah satu Industri yang bergerak dalam bidang pangan *PT. Alaska Food Industry* juga mengolah limbah cairnya dengan baik. Pengolahan limbah cair bertujuan agar air buangan dari kegiatan produksi layak dibuang ke lingkungan dan tidak mencemari lingkungan. *PT. Alaska Food Industry* menggunakan Instalasi Pengolahan Air Limbah yang dirancang sedemikian rupa yang terdiri dari banyak bak untuk mengolah limbah cairnya dengan baik.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Pelaksanaan magang di *PT. Alaska Food Industry* memiliki tujuan umum sebagai berikut:

- 1.2.1.1 Meningkatkan *soft skill* serta mendapatkan pengalaman kerja.
- 1.2.1.2 Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Teknologi Rekayasa Pangan (S.Tr.TP).
- 1.2.1.3 Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan dengan baik dan benar.
- 1.2.1.4 Meningkatkan efisiensi proses pendidikan dan pelatihan tenaga kerja yang berkualitas profesional.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Pelaksanaan magang di *PT. Alaska Food Industry* memiliki tujuan khusus sebagai berikut:

- 1.2.2.1 Mempelajari proses produksi es krim di *PT. Alaska Food Industry*.
- 1.2.2.2 Menganalisis proses pengolahan limbah cair berdasarkan tingkat perlakuan di *PT. Alaska Food Industry*.
- 1.2.2.3 Menganalisis pengolahan limbah cair berdasarkan metode yang digunakan di *PT. Alaska Food Industry*.

1.2.3 Manfaat Magang

Kegiatan magang di PT. Alaska Food Industry memiliki manfaat sebagai berikut:

1.2.3.1 Manfaat Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan dan melakukan keterampilan yang sesuai bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa mendapatkan kesempatan memantapkan keterampilan pengetahuannya sehingga meningkatkan rasa percaya diri.
- c. Mahasiswa terlatih untuk memberikan solusi dari permasalahan yang ada di lapangan.

1.2.3.2 Manfaat Bagi Institusi

- a. Mendapatkan gambaran tentang perkembangan iptek yang diterapkan di industri/ instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- b. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif dengan industri/ instansi.

1.2.3.3 Manfaat Bagi Instansi/Perusahaan

- a. Mendapatkan informasi profil calon pekerja yang siap kerja.
- b. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang dilaksanakan di *PT. Alaska Food Industry* yang berlokasi di Jl. Rungkut Industry IV No. 24A, Rungkut Tengah, Kec GN. Anyar, Kota Surabaya, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan magang adalah selama 6 bulan, dimulai dari tanggal 1 juli - 30 Desember 2022. Pada bulan juli dilakukan pembekalan magang mahasiswa.pada tanggal 1 Agustus - 30 November dilakukan pelaksanaan magang mahasiswa di Industri. Pada bulan desember dilakukan penyelesaian dan pelaporan laporan magang di kampus.jadwal kerja yang ditetapkan oleh *PT. Alaska Food Industry* yaitu dimulai dari hari senin sampai hari sabtu yang dimulai dari pukul 08.00 - 17.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam pelaksanaan magang ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Orientasi

Tahap orientasi atau pengenalan secara umum mengenai profil perusahaan, penjelasan peraturan yang berlaku di perusahaan, penjelasan mengenai pentingnya Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dimana untuk menjamin dan melindungi keselamatan serta kesehatan tenaga kerja

1.4.2 Observasi

Dalam tahap observasi, mahasiswa melakukan pengamatan dan terjun secara langsung terhadap proses produksi dan proses pengolahan limbah cair disertai dengan mengamati permasalahan yang terjadi .

1.4.3 Interview

Pada tahap ini dilakukan komunikasi tanya jawab terhadap tenaga kerja yang bersangkutan agar mahasiswa lebih mudah untuk mendapatkan informasi yang perlukan untuk menyelesaikan laporan yang akan dikerjakan.

1.4.4 Dokumentasi

Untuk mendukung tersusunnya laporan Magang dan kemudahan mahasiswa dalam mendokumentasikan beberapa kegiatan yang dilakukan selama melaksanakan kegiatan magang dan juga dokumentasi terhadap tahap - tahap yang berkaitan dengan tugas khusus, maka dilakukan dokumentasi baik secara tertulis maupun berupa pengambilan gambar atas perizinan dari pihak perusahaan.

1.4.5 Literatur

Dalam menyelesaikan Laporan Magang dibutuhkan adanya literatur sebagai rujukan untuk mendapatkan informasi tertentu. Literatur bisa didapatkan dari jurnal, karya ilmiah, artikel, dan media lainnya yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.