

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Perguruan tinggi merupakan sebuah lembaga yang melaksanakan tridharma dari suatu perguruan tinggi, yaitu terdiri dari pendidikan dan pengajaran, penelitian dan pengembangan serta pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan Magang merupakan sebuah program khusus dari perguruan tinggi dimana kegiatan mahasiswa yang dilaksanakan sebagai bentuk pembelajaran dan berlangsung di luar kampus. Magang juga merupakan salah satu upaya dari perguruan tinggi untuk memberikan peningkatan pada kompetensi sumber daya manusia yang terampil dan juga handal serta mampu untuk mengimplementasikan setiap kegiatan pembelajaran yang sudah ditempuh selama berada di dalam kampus, pada dunia kerja sesuai dengan kebutuhan instansi pemerintah maupun swasta. Pada Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember memiliki mata kuliah yang ditempuh selama perkuliahan yaitu diantaranya Kimia Dasar, Kimia Pangan Dasar, Biokimia Pangan, Teknik Bioproses, Bioteknologi Pangan, dan Teknologi Rekayasa Pangan. Dari mata kuliah yang sudah ditempuh dibangku perkuliahan ini perlu adanya implementasi agar mahasiswa lebih mengetahui dan memahami kondisi yang ada dilapangan. Kegiatan aplikatif ini dapat dilakukan di Instansi pemerintah maupun Instansi swasta (Pamungkas, 2022).

PT. Tirta Sarana Sukses merupakan industri pangan berskala sedang yang bergerak dalam bidang minuman kesehatan dan memiliki *brand* cuka apel dengan nama TAHESTA. Hal ini menjadi pilihan dimana PT. Tirta Sarana Sukses sangat bagus jika dijadikan sebagai tempat berlangsungnya kegiatan praktik kerja lapang atau magang dikarenakan perusahaan ini memiliki banyak hal yang bisa dipelajari guna memperoleh pengalaman dalam dunia industri, baik dari proses pemasakan hingga proses *packing*.

Berbahan dasar buah apel dalam proses pemasakannya, buah apel yang digunakan yakni adalah apel dengan jenis Anna dimana buah apel ini

memiliki kulit buah yang cukup tipis berwarna kuning dengan adanya bercak warna merah dan pada daging buah yang cenderung masir dengan kandungan air dalam buahnya yang cukup tinggi, rasa dari apel ini juga cukup asam. Apel Anna selain mempunyai rasa asam manis dengan kandungan asamnya paling tinggi. Buah apel yang baru dipetik pun memiliki rasa yang masam namun pada aroma yang dimiliki masih kurang tajam (Aprilia dan Wahono, 2014) dalam (Yulianto, 2018).

Apel Anna sangat baik dikonsumsi saat sedang menjalani program penurunan berat badan dikarenakan mengandung banyak serat dan kadar kalornya dapat dijadikan makanan penunda rasa lapar, manfaat lain dari apel Anna ini kaya akan kandungan gizi serta dominan akan vitamin. Maka dari hal inilah apel Anna digunakan sebagai bahan baku utama dalam proses pembuatan cuka apel TAHESTA karena berbagai potensi dari kandungannya sehingga menghasilkan manfaat yang tidak sedikit bagi kesehatan konsumennya.

Cuka Apel sendiri merupakan produk olahan dengan melumatkan buah-buah apel sehingga dihasilkan sari dari buah apel yang kemudian difermentasi dan dilakukan proses lanjut seperti ; *filling* dan pasteurisasi. Produk ini diciptakan dengan alasan awal agar bisa menikmati minuman yang kaya akan manfaat. Analisa pada cuka apel ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kimia yang terdapat pada produk akhir cuka apel.

Dilakukannya uji karakteristik kimia ini agar mengetahui kandungan yang ada di dalam minuman, khususnya kandungan nutrisi. Uji kimia yang dilakukan meliputi uji pH, uji kadar brix, uji potensial alkohol dan uji total asam.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

Tujuan dilaksanakannya magang di PT. Tirta Sarana Sukses adalah

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum dari pemilihan topik magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi syarat dalam menyelesaikan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengolahan pangan.
3. Melatih mahasiswa untuk bersosialisasi pada suasana lingkungan kerja yang sesungguhnya, berkenaan dengan disiplin ilmu dan tanggung jawab pekerjaan.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui berlangsungnya proses produksi cuka apel di PT. Tirta Sarana Sukses.
2. Mengetahui tentang 4 (empat) cara uji kimia yang diterapkan PT.Tirta Sarana Sukses pada produk akhir cuka apel.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

##### a. Manfaat bagi Mahasiswa :

1. Mahasiswa terampil dalam mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus melakukan serangkaian keterampilan sesuai bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memahami tentang dunia kerja dari hasil mengimplementasikan keterampilan dan wawasan mendapatkan pengalaman kerja secara nyata di perusahaan.

##### b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember :

1. Mendapatkan lulusan yang kompeten dan handal di bidangnya masing-masing dan memenuhi tuntutan dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang handal dari Kementerian riset dan teknologi.
2. Mendapatkan informasi terkait gambaran dunia industri dan meningkatkan kerjasama dengan PT. Tirta Sarana Sukses.

c. Manfaat bagi Industri :

1. Dapat meningkatkan peluang kerjasama dengan pihak perguruan tinggi dimana salah satu keuntungannya yakni mendapat informasi tenaga siap kerja.
2. Mendapatkan tambahan tenaga pekerja dari Mahasiswa magang yang sedikit banyak akan membantu pekerjaan yang dilakukan di Industri.

### **1.3. Lokasi dan Waktu**

#### **1.3.1 Lokasi Kegiatan Magang**

Lokasi kegiatan Magang adalah di PT. TIRTA SARANA SUKSES (TAHESTA) yang berada di Jalan Melati NO. 6, Dusun Plintahan, Desa Durensewu, Kecamatan. Pandaan, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.

#### **1.3.2 Waktu Kerja**

Kegiatan Magang ini dilaksanakan mulai 18 Juli 2022 sampai 08 November 2022. Magang dilakukan pada hari kerja yaitu setiap hari Senin sampai dengan hari Jum'at.

### **1.4. Metode Pelaksanaan**

Metode Pelaksanaan Kegiatan Magang yang dilakukan di PT. Tirta Sarana Sukses adalah sebagai berikut:

#### **1. Observasi**

Kegiatan observasi ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap kegiatan apa saja yang dilaksanakan dilokasi Kegiatan Magang.

## 2. Metode Literatur

Metode literatur dilakukan dengan melakukan studi literatur atau studi pustaka. Studi Literatur merupakan suatu metode pengumpulan sejumlah buku atau majalah yang berkaitan dengan masalah dan tujuan penelitian. Secara umum Studi Literatur adalah cara untuk menyelesaikan persoalan dengan menelusuri sumber tulisan yang telah dibuat sebelumnya yang berhubungan dengan penelitian terkait

## 3. Wawancara

Kegiatan tanya jawab dilakukan dengan pembimbing lapang serta dengan staff / karyawan pada saat persiapan terkait dengan prosedur kerja yang akan dilakukan.

## 4. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan dengan ikut serta dalam melakkan kegiatan atau laboratorium dengan mengikuti prosedur kerja yang telah dibuatserta memerhatikan keselamatan dan kesehatan kerja. produksi

## 5. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan proses pengabadian sebuah peristiwa melalui dokumen, foto dan lainnya. Dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkasn, mempelajari serta menyusun data yang telah diperoleh.

## 6. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari Magang dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh lalu dituangkan secara sistematis dan jelas kedalam bentuk laporan Magang.

