

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidup. Kebutuhan pangan harian untuk memenuhi kebutuhan gizi dapat berasal dari semua bahan pangan tetapi sebagian besar diperoleh dari karbohidrat, lemak, sumber protein untuk pertumbuhan, pemeliharaan dan penggantian jaringan, dan sumber vitamin serta mineral. Dalam perkembangan dunia perindustrian, industri pangan menjadi salah satu industri yang berkembang pesat dengan berbagai macam keunggulannya. Pesatnya perkembangan industri pangan selaras dengan penyelenggaraan pendidikan vokasi pada program studi Teknologi Rekayasa Pangan (TRP) di Politeknik Negeri Jember (Polije). Program studi TRP merupakan program studi Sarjana Terapan yang berbasis ilmu dan teknik pangan yang berfokus pada pengolahan bahan pangan dari bahan baku mentah hingga menjadi pangan siap konsumsi dengan tetap memperhatikan kualitas pangan. Program studi ini mengutamakan keterampilan mahasiswa untuk meningkatkan perkembangan industri pangan dengan sentuhan inovasi guna menciptakan pangan yang beraneka ragam dan berkualitas dalam memenuhi persaingan pasar.

Pelaksanaan kegiatan magang merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Polije untuk mencapai kelulusan. Dalam kurikulum Polije kegiatan magang dilaksanakan pada semester lima (5) untuk program Diploma III dan semester tujuh (7) untuk program Sarjana Terapan dengan pertimbangan bahwa mahasiswa yang bersangkutan telah mendapat bekal materi yang cukup untuk melaksanakan kegiatan magang. Kegiatan magang ini berorientasi pada kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan dari bangku perkuliahan yang diaplikasikan langsung pada dunia kerja yaitu skala industri. Dalam pelaksanaannya mahasiswa dituntut untuk siap belajar secara mandiri dan jiwa bersosialisasi tinggi dalam mendapatkan pengalaman kerja dan mengembangkan keterampilan khusus yang dimiliki sesuai dengan bidang masing-

masing di industri. Pelaksanaan kegiatan magang ini bertempat di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk memiliki empat Business Unit (BU) yang tersebar di beberapa kota antara lain yaitu Business Unit (BU) A terletak di Pati, Jawa Tengah yang bergerak di bidang kacang-kacangan dan snack, *Business Unit* (BU) B terletak di Rancaekek, Bandung yang bergerak di bidang susu, biskuit dan *confectionery*, *Business Unit* (BU) C terletak di Gresik, Jawa Timur yang bergerak di bidang biskuit, *Business Unit* (BU) D terletak di Cikarang, Jawa Barat yang bergerak di bidang keju olahan. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik memiliki tiga departemen untuk melakukan proses produksi, diantaranya departemen PSPD (Plant Satu Plus Dua) yang memproduksi Gery Saluut Malkist, departemen PGA (Plant Gery A) yang memproduksi Gery Chocolatos Wafer Cream, Wafer Stick atau Wafer Roll dan Waffel, dan departemen PDP (Plant Dua Plus) yang memproduksi Gery Crunch Roll dan Butter Cookies. Produk dari PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik ini dipasarkan di dalam negeri maupun di ekspor ke luar negeri seperti China, Malaysia, Thailand, Vietnam.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum MAGANG

Tujuan umum magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

- Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman mengenai HACCP, QA, GMP, *allergen*, produk regulasi, kemasan, produk, bahan baku, standarisasi, IPAL, dan proses yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.
- Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.
- Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan sumber daya manusia melalui lini pendidikan.
- Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.

- Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industry.

1.2.2 Tujuan Khusus MAGANG

Tujuan khusus magang di PT. Garudafood Putra Putri jaya Tbk, Gresik adalah :

- Memahami dan mempelajari kegiatan yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.
- Menganalisis pengendalian kualitas produk yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.
- Memahami dan mempelajari mengenai HACCP, QA, GMP, *allergen*, produk regulasi, kemasan, produk, bahan baku, standarisasi, IPAL, dan proses yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.

1.2.3 Manfaat MAGANG

Manfaat magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

- Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai mengenai HACCP, QA, GMP, *allergen*, produk regulasi, kemasan, produk, bahan baku, standarisasi, IPAL, dan proses di skala industri.
- Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan dan mengaplikasikan *soft skill* yang telah dipelajari sesuai mata kuliah yang telah diampu.
- Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah yang timbul di skala industri, terutama di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang diselenggarakan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk yang beralamatkan di Jalan Raya Krikilan KM 28, Dusun Larangan, Krikilan, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur, 61177. Pelaksanaan magang di industri dimulai pada tanggal 5 Juni sampai tanggal 30 Juni 2023 (1 bulan). Kegiatan

magang dimulai dengan mempelajari materi tentang kegiatan industri dan penyusunan proposal dimulai pada tanggal 21 Juni-29 Juni 2022. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari senin hingga jumat mulai pukul 08.00-selesai WIB

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang

Metode pelaksanaan magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik dibimbing oleh pembimbing lapang dan pembimbing akademik (dosen pembimbing). Peran pembimbing lapang dalam kegiatan magang ini adalah sebagai Fasilitator yang memberikan petunjuk serta informasi bagi peserta magang. Sedangkan peran pembimbing akademik (dosen pembimbing) sebagai fasilitator dalam bidang akademik untuk memastikan peserta magang telah melakukan kegiatan sesuai prosedur dan peraturan yang telah ditetapkan. Metode pelaksanaan pada kegiatan magang ini meliputi:

1. Orientasi

Tahap orientasi atau pengenalan secara umum mengenai profil perusahaan, penjelasan peraturan yang berlaku diperusahaan, penjelasan mengenai surat perjanjian yang memuat hal apa saja yang harus dipertanggung jawabkan termuat pada tahap kegiatan orientasi magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.

2. Wawancara dan Observasi

Metode wawancara dalam kegiatan magang dilakukan untuk mendapatkan informasi dengan bertanya langsung kepada pemateri atau pembimbing lapang selaku fasilitator untuk memberikan informasi sesuai dengan topik yang dibahas.

3. Pencatatan Data

Data atau materi yang telah diberikan oleh pemateri selanjutnya dicatat dan nantinya akan digunakan untuk membuat laporan akhir kegiatan magang.