

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia mengalami peningkatan. Pada tahun 2015 terdapat 56.540.000 unit UMKM, naik menjadi 58.000.000 unit pada tahun 2016 dan menjadi 60.000.000 unit UMKM pada tahun 2017. (I. Lestari et al., 2019). Selain itu, UMKM yang ada di Indonesia sebagian besar banyak bergerak di bidang makanan, mulai dari makanan ringan sampai makanan berat. Menurut data dari website presidenRI.go ada sebanyak 56 juta UMKM di Indonesia dan diantaranya terdiri dari UMKM pangan sebanyak 70%.

Pangan merupakan salah satu aspek penting kebutuhan manusia. Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia sehingga mendapatkan energi dari makanan tersebut untuk melakukan berbagai aktivitas. Kebutuhan pangan harian dapat berasal dari semua bahan pangan yang diperoleh dari karbohidrat, lemak, sumber protein, vitamin, dan mineral. Dengan demikian, makanan yang dikonsumsi haruslah memiliki kandungan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuh manusia. Selain itu, makanan yang dikonsumsi harus aman dari bahaya penyakit dan tidak menyebabkan keracunan. Keracunan dan penyakit dapat timbul pada beberapa produk pangan yang tidak diolah dengan baik dan benar karena bahaya dapat timbul dari jenis bahaya kimia, fisika, dan biologi. Oleh karena itu, dalam pembuatannya perlu menerapkan sistem manajemen keamanan pangan supaya makanan yang dikonsumsi aman.

Keamanan pangan secara umum adalah konsep yang mencakup semua tindakan yang dilakukan untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi aman dan tidak menyebabkan penyakit atau keracunan makanan. Keamanan pangan melibatkan segala aspek dari aspek produksi, pengolahan, distribusi, dan konsumsi. Keamanan pangan merupakan prioritas yang menjadi kunci dalam memenangkan kepercayaan konsumen. UMKM yang ingin bertumbuh dan berkembang perlu memastikan tingkat kelayakan makanan untuk dikonsumsi.

Selain itu, keamanan pangan berguna untuk menjaga konsistensi dari kualitas makanan tersebut.

Sistem keamanan pangan yang dapat diterapkan yaitu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP merupakan suatu sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan bagaimana cara pencegahan untuk mengendalikan bahaya yang timbul tersebut (Rochman et al., 2020). Dengan menerapkan HACCP akan menjadi alat yang kuat untuk membangun kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, penerapan HACCP di UMKM berguna untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk pangan dengan menganalisis, mengidentifikasi, dan mengendalikan bahaya yang mungkin terjadi dalam setiap proses pembuatan produk. Meskipun UMKM masih dalam skala kecil hingga menengah penerapan HACCP ini sangat penting agar menjamin keamanan pangan dan menambah kepercayaan konsumen.

CV. Sri Ratu Harum merupakan UMKM yang bergerak di bidang pangan. Produk yang dihasilkan berbagai macam roti, *cake*, dan *pastry* dengan melakukan pemasaran di toko yang dimiliki dan pemasaran di beberapa pasar seperti Pasar Subuh Senin, Pasar Ramayana Tebet, dan Pasar Blok M. Pada topik laporan magang ini akan menyusun dokumen HACCP Produksi Roti *Boy Coffee* Sri Ratu Harum. Pemilihan produk roti *boy coffee* disebabkan oleh jenis produk roti yang paling banyak diproduksi perharinya yaitu bisa mencapai 1000 pcs. Produk roti *boy coffee* ini juga paling banyak diminati atau laku dipasaran karena rasanya yang manis dengan aroma khas kopi. Sementara dari segi prosesnya, pembuatan roti *boy coffee* ini melalui beberapa tahap pembuatan yang melibatkan proses pemberian isian mentega dan pemberian *topping* kopi yang ditangani langsung oleh tangan pekerja. Dengan demikian, diharapkan penyusunan dokumen HACCP ini dapat mengembangkan kualitas roti yang layak dan aman dikonsumsi bagi konsumen. Selain itu, dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan sehingga akan muncul peluang produk diminati oleh berbagai kalangan konsumen.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum MAGANG**

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang. Selain itu, tujuan Magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus sehingga dapat mempersiapkan diri memasuki dunia industri setelah lulus kuliah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus MAGANG**

Adapun tujuan khusus kegiatan Magang adalah :

1. Mahasiswa dapat menyusun dokumen HACCP yang akan diterapkan di CV. Sri Ratu Harum;
2. Mahasiswa dapat menentukan CCP (*Critical Control Point*) pada setiap proses pembuatan roti *boy coffee*.

### **1.2.3 Manfaat MAGANG**

1. Manfaat bagi mahasiswa

Manfaat dari kegiatan Magang adalah mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya. Selain itu, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk meningkatkan kemampuan interpersonal, keterampilan dan pengetahuan, serta terlatih memberikan solusi dari permasalahan di lapangan.

2. Manfaat bagi perusahaan

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja;
- b. Mendapatkan solusi dari permasalahan yang ada di perusahaan;
- c. Menjalinkan kerjasama yang baik antara perusahaan dan instansi; dan

- d. Mengevaluasi hal-hal yang perlu diperbaiki di dalam perusahaan.
3. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum;
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridarma; dan
  - c. Sebagai bahan referensi laporan berikutnya.

### 1.2 Lokasi dan Waktu

Lokasi : CV. Sri Ratu Harum yang beralamat di Jl. Pengadegan Utara No.37, RT.4/RW.5, Cikoko, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12770

Waktu : 31 Juli 2023 - 1 Desember 2023

Jadwal magang di CV. Sri Ratu Harum dimulai pada tanggal 31 Juli 2023 - 1 Desember 2023 dilakukan pada Hari Senin-Sabtu dengan waktu jam kerja Senin-Sabtu : 09.00-17.00. Berikut adalah jadwal dan kegiatan-kegiatan pemagangan :

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan

NO	Rencana Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1	Persiapan Magang	Maret-Juni
2	Pembekalan Magang	12 – 24 Juni 2023
3	Pelaksanaan Magang	31 Juli - 1 Desember 2023 (18 Minggu)
	Supervisi Ke-1	Minggu ke – 2 (tentatif)
	Supervisi Ke-2	Minggu ke – 18 (tentatif)
4	Revisi Laporan Magang	27 November-9 Desember

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode magang dilaksanakan secara luring di CV. Sri Ratu Harum dengan waktu sekitar 18 Minggu atau 4 bulan. Kegiatan magang dilakukan dengan membagi tugas setiap mahasiswa pada setiap salah satu tempat produksi kemudian bertukar tempat produksi setiap bulannya. Sedangkan untuk supervisi dilakukan secara luring di lokasi magang pada tanggal 22 September 2023 yang dihadiri oleh Dosen Pembimbing, Pembimbing Lapangan, dan mahasiswa.