

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam rangka menunjang aspek keahlian profesional Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember telah menyediakan sarana dan prasarana penunjang pendidikan dengan lengkap, sarana dan prasarana yang disediakan hanya menunjang aspek keahlian profesional secara teori saja. Dalam dunia kerja nantinya dibutuhkan keterpaduan antara pengetahuan yang telah didapatkan dari bangku perkuliahan dan pengetahuan dari magang di lapang guna memberikan gambaran tentang dunia kerja yang sebenarnya. Magang merupakan salah satu kegiatan untuk belajar bekerja pada sebuah instansi atau perusahaan yang diharapkan dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa. Kegiatan magang yang dilaksanakan dengan memberikan pengalaman bekerja dengan cara mengikuti kegiatan sehari-hari pada perusahaan.

Magang yang dilaksanakan di PT. Phalosari Unggul Jaya - Food Division sesuai dengan materi-materi yang dikuasai mahasiswa selama proses perkuliahan. Kesesuaian pemilihan PT. Phalosari Unggul Jaya - Food Division sebagai tempat magang akan menambah wawasan baru tentang pangan bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan. PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan salah satu perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam bidang perunggasan yang memproduksi pembesaran ayam hidup secara internal (Own Farm - Closed House) dan RPA (Rumah Potong Ayam). Dengan kondisi tersebut, maka dukungan pasokan bahan baku ayam hidup yang berkelanjutan secara kuantitas dan kualitas dapat lebih di pertanggung jawabkan. Tidak hanya produk ayam potong saja yang dipasarkan oleh PT. Phalosari Unggul Jaya, sejak tahun 2018 hingga saat ini telah didirikan PT. Phalosari Unggul Jaya - Food Division yang memproduksi berbagai macam produk frozen food (seperti nugget, sosis, bakso, kornet, dan scallop).

PT. Phalosari Unggul Jaya-Food Division menerapkan SSOP pada lingkungan produksi yang bertujuan agar diperoleh produk yang aman, bersih, dan sehat bagi para

konsumennya. PT. Phalosari Unggul Jaya-Food Division juga melakukan pengontrolan pada penyediaan dan penyimpanan bahan baku, pengontrolan pada proses produksi, dan pengontrolan pada hasil akhir produk, hal ini semua dilakukan untuk menjaga kualitas dari produk sebelum dipasarkan. Kegiatan magang yang dilakukan di PT. Phalosari Unggul Jaya-Food Division yaitu melakukan wawancara dengan QC (Quality Control) dan karyawan, serta terjun langsung dalam proses produksi sebagai metode yang digunakan untuk mendapatkan informasi dan data di PT. Phalosari Unggul Jaya-Food Division. Melakukan dokumentasi serta melakukan diskusi dengan pembimbing lapang dalam setiap kegiatan yang dilakukan.

Pada umumnya dalam industri makanan sebelum masuk didalam area pengolahan yang terlihat pertama kalinya adalah kebersihan lingkungan disekitar, karena dalam industri pangan yang paling penting adanya hygiene dan sanitasi agar masyarakat sekitar atau konsumen tertarik dengan produk yang dihasilkan. Hygiene dan sanitasi juga menjadi acuan tolak ukur yang tidak kalah penting untuk melancarkan pemasaran produk agar menarik perhatian konsumen. Melalui arahan dari pembimbing lapang untuk lebih memperhatikan kebersihan lingkungan sekitar dan area ruang produksi, maka dilakukan kegiatan untuk pengecekan secara berkala setiap sebelum dan sesudah produksi sesuai dengan prosedur perusahaan. Hal ini dilakukan agar hygiene dan sanitasi pada PT. Phalosari Unggul Jaya tetap terjaga dan mencegah kontaminasi pada hasil akhir produk. Tugas ini dilakukan sebagai syarat kegiatan akhir magang dan digunakan untuk konversi nilai di Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.

Sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Depkes RI, 2005). Manfaat penerapan sanitasi hygiene adalah untuk mencegah penyakit menular, mencegah timbulnya bau tidak sedap, menghindari pencemaran, dan mengurangi jumlah (presentase sakit). Hygiene dan sanitasi makanan adalah kebersihan individu terutama penjamah makanan yang bekerja langsung dalam pengolahan pangan karena penjamah makanan dapat mencemari bahan pangan (Anwar, Navianti, & Rusilah,

2020). Makanan harus diperhatikan hygiene sanitasinya karena apabila tidak diperhatikan dalam pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya, maka dapat menjadi media penularan penyakit (Sari & Suyasa, 2021).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Program magang adalah suatu kegiatan pembelajaran dilapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa dalam dunia kerja nyata. Pembelajaran ini dilaksanakan melalui hubungan intensif antara mahasiswa magang dengan Perusahaan. Mahasiswa yang akan memasuki dunia kerja harus mempersiapkan diri sebaik-baiknya dan tidak hanya terpaku pada perguruan tinggi saja. Sebaliknya, mahasiswa dituntut harus memiliki pengalaman, pengetahuan, dan wawasan dalam dunia kerja. Tujuan magang juga untuk melatih mahasiswa agar dapat dapat menerapkan ilmu atau kompetensi yang diperoleh selama melaksanakan magang di industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus Magang di PT..Phalosari Unggul Jaya - *Food Division* Jombang :

- a. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan dan menambah pengetahuan mengenai proses produksi di PT. Phalosari Unggul Jaya – *Food Division*.
- c. Berperan serta dalam proses kerja dibagian produksi di PT. Phalosari Unggul Jaya – *Food Division*.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat Magang di PT..Phalosari Unggul Jaya - *Food Division* Jombang :

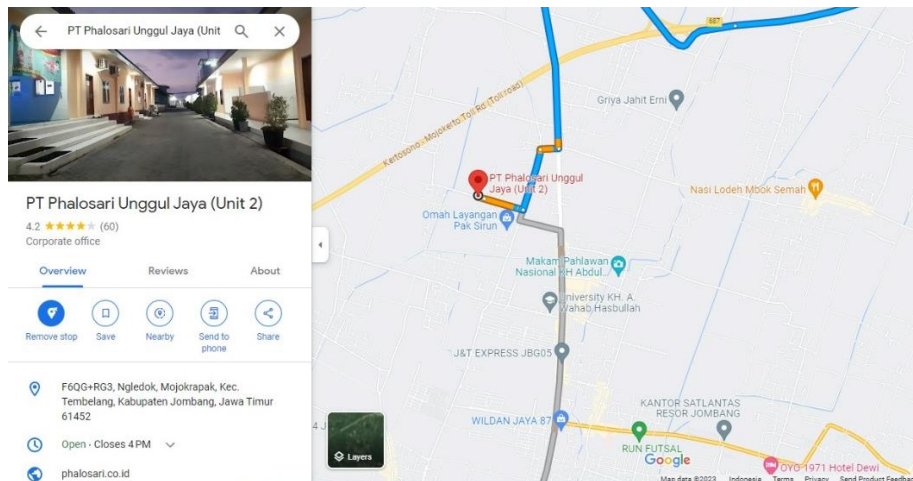
- a. Mengetahui kondisi nyata dalam dunia kerja dan turut serta berpartisipasi dalam bagian proses produksi.
- b. Memperoleh pemahaman tentang hubungan antara teori kuliah dengan mengaplikasikannya di lapangan.
- c. Mahasiswa mampu bertanggungjawab dan disiplin selama berada di dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang di PT Phalosari Unggul Jaya – *Food Division* dimulai pada hari Senin 24 Juli 2023 dan berakhir pada hari Jum'at 8 Desember 2023.

1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi Magang dilaksanakan di PT. Phalosari Unggul Jaya – *Food Division* yang berlokasi di Jalan Sumojoyo Prawiro No. 11, Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61452. Lokasi PT. Phalosari Unggul Jaya dapat dilihat pada gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi PT. Phalosari Unggul Jaya – Jombang

Sumber : google maps

1.3.2 Waktu Kerja

Kegiatan Magang di PT Phalosari Unggul Jaya – *Food Division* dimulai pada

tanggal 24 Juli 2023 sampai dengan 8 Desember 2023. Kegiatan magang di laksanakan setiap hari senin – sabtu. Waktu magang dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1.1 Waktu Magang

No	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
2.	Selasa	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
3.	Rabu	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
4.	Kamis	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
5.	Jum'at	07.00 – 11.00 Isirahat 13.00 – 16.00
6.	Sabtu	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 14.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi pada saat magang yaitu :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam produksi di lapangan, serta melakukan survei ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demontrasi

Kegiatan Magang yang dilakukan sesuai dengan aktifitas yang ada di PT. Phalosari Unggul Jaya - *Food Division* dan dibawah bimbingan Pembimbing Lapang.

3. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di PT. Phalosari Unggul Jaya - *Food Division*.

4. Studi Kepustakaan

Mencari sumber Pustaka terkait dengan topik pembahasan yang diambil. Metode tersebut bertujuan untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama magang di PT. Phalosari Unggul Jaya - *Food Division* dengan literatur yang ada.