

BAB 1. 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) dan pemasarannya telah mencapai hampir seluruh daerah Pulau Jawa.

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 Quality Control (QC) 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.

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

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. 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. Kegiatan Magang dilaksanakan setiap hari Senin hingga Sabtu dengan 8 jam kerja, kecuali hari Sabtu hanya 6 jam kerja. Kegiatan hari Senin sampai Kamis dimulai jam 08.00-16.00 WIB, hari Jum’at dimulai jam 07.00-16.00, dan hari Sabtu dimulai jam 08.00-14.00.

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 survey ke lokasi fasilitas produk dan utilitas.

2. Demonstrasi

Kegiatan Magang secara langsung 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.