

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang adalah praktik lapang di industri, perusahaan, atau unit bisnis lainnya. Tujuan magang adalah untuk meningkatkan keterampilan dan keahlian mahasiswa dan menerapkan pengetahuan yang mereka pelajari di perkuliahan. Selain itu, magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari dunia kerja secara langsung.

Pada era globalisasi ini, industri pangan semakin berkembang pesat di seluruh dunia. Salah satu perusahaan yang turut berkontribusi dalam industri pangan adalah PT Ajinomoto Indonesia. Perusahaan ini dikenal sebagai produsen berbagai produk pangan dan bumbu makanan berkualitas tinggi, termasuk produk berbahan dasar daging yang diolah menjadi *extract meat powder*. *Extract meat powder* adalah produk yang digunakan sebagai *raw material* dalam pembuatan produk Masako.

Dalam proses produksi *extract meat powder*, penting sekali untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi salah satu pedoman utama yang harus diterapkan. *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah seperangkat pedoman dan standar yang ditetapkan untuk memastikan bahwa produk makanan diproduksi dengan kualitas yang konsisten, aman untuk dikonsumsi, dan memenuhi semua persyaratan regulasi yang berlaku.

Penerapan GMP dalam produksi *extract meat powder* di PT Ajinomoto Indonesia sangat penting mengingat produk ini akan digunakan dalam berbagai makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Terlebih lagi, regulasi yang berkaitan dengan produk pangan semakin ketat, termasuk persyaratan yang berkaitan dengan keamanan dan kualitas produk. Oleh karena itu, penerapan GMP menjadi landasan yang kritis untuk menjaga reputasi perusahaan, memenuhi kebutuhan pasar, dan memastikan bahwa produk-produk yang dihasilkan adalah yang terbaik dalam kelasnya.

Dengan penerapan GMP yang kuat, PT Ajinomoto Indonesia akan dapat memastikan bahwa *extract meat powder* yang dihasilkan untuk produk Masako

adalah produk yang berkualitas tinggi, aman, dan sesuai dengan standar internasional. Hal ini akan memungkinkan perusahaan untuk tetap bersaing di pasar global dan memenuhi ekspektasi konsumen yang semakin meningkat terhadap kualitas dan keamanan produk pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia memiliki tujuan umum sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia memiliki tujuan khusus sebagai berikut:

- a. Mempelajari proses produksi produk Masako di PT Ajinomoto Indonesia.
- b. Mempelajari proses produksi *extract meat powder* sebagai *Raw Material* Produk Masako di PT Ajinomoto Indonesia.
- c. Mengetahui dan mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses pembuatan *extract meat powder* (EMP) di PT Ajinomoto Indonesia.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

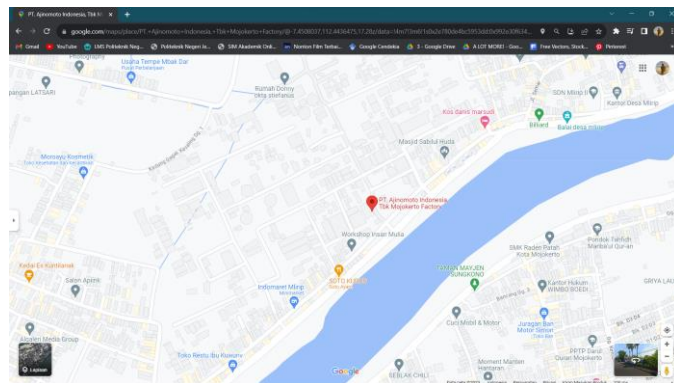
- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
- d. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 4 September 2023 sampai dengan 4 Desember 2023. Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia, Jl. Raya Mlirip Jetis Mojokerto Jawa Timur 61352. Berikut peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Lokasi PT Ajinomoto Indonesia
Sumber : Google Maps, 2023

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan mulai tanggal 4 September 2023 sampai dengan 4 Desember 2023. Jadwal Magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal kerja di PT Ajinomoto Indonesia

No.	Hari	Waktu
1.	Senin	07.00 – 11.00
		Istirahat
		13.00 – 16.00
2.	Selasa	07.00 – 11.00
		Istirahat
		13.00 – 16.00
3.	Rabu	07.00 – 11.00
		Istirahat
		13.00 – 16.00
4.	Kamis	07.00 – 11.00
		Istirahat
		13.00 – 16.00
5.	Jumat	06.00 – 07.00 (senam)
		07.00 – 11.00
		Istirahat
		13.00 – 16.00
6.	Sabtu – Minggu	Libur

Sumber : Data Primer PT Ajinomoto Indonesia, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang yang dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory diantaranya sebagai berikut :

- a. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung pada kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory dengan tujuan untuk mendapatkan data yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

b. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory khususnya para pekerja yang berada di *section* FP-1 Masako mulai dari *section* EMP hingga Masako pack. Metode ini merupakan metode belajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.

d. Dokumentasi

Melakukan pengumpulan data meliputi foto serta dokumen pendukung yang berhubungan dengan kebutuhan magang.