

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kegiatan magang merupakan salah satu komponen pendidikan yang menjadi prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri jember bertujuan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus dunia kerja sesuai dengan bidang keahliannya. Selama kegiatan magang mahasiswa dapat menggunakan pengetahuan yang telah dipelajari di kelas untuk menyelesaikan berbagai tugas yang diberikan oleh perusahaan, industri, instansi, atau lembaga yang diikuti.

Industri makanan sangat penting dalam menyediakan makanan yang aman dan berkualitas untuk konsumen. Keamanan pangan sangat penting, terutama pada saat proses produksi makanan. Salah satu industri yang bergerak di bidang pangan terutama pada produk *seasoning* bahan pangan yaitu PT Karunia Pangan Sejahtera. Kaldu ayam bubuk sebagai bahan dasar yang akan digunakan di berbagai hidangan harus diperhatikan karena berkaitan dengan citarasa hidangan yang dihasilkan. Kesuksesan sebuah perusahaan dalam menjaga pangan yang aman dapat berpengaruh pada citra dan kepercayaan pelanggan, dan juga mengikuti peraturan pemerintah yang ketat.

Permasalahan terkait keamanan pangan saat ini sedang mendapatkan perhatian penuh dari pemerintah. Berdasarkan data yang diperoleh dari WHO (*World Health Organization*), setiap tahun ada 1 dari 10 orang menjadi sakit karena mengkonsumsi makanan yang tidak aman. Meskipun keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama, konsumen dan orang yang memproduksi makanan memiliki peran penting dalam pencegahan penyakit yang disebabkan oleh makanan. Berdasarkan UU Nomor 8 Tahun 1999 dalam pasal 4 bab 3 menyatakan bahwa konsumen memiliki hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa. Oleh karena itu dalam upaya untuk menjaga produk kaldu ayam bubuk agar aman dikonsumsi oleh konsumen, PT Karunia Pangan Sejahtera menerapkan *ISO 22000:2018* yang

merupakan standar internasional untuk sistem manajemen keamanan pangan yang bertujuan untuk memastikan keselamatan, keamanan, dan kualitas produk pangan. Penerapan *ISO 22000:2018* mencakup sistem analisis bahaya yaitu *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) yang merupakan metode yang digunakan untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya yang mungkin terkait dengan makanan yang diproduksi, mulai dari bahan baku hingga produk jadi.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan umum magang

1. Untuk menambah dan meningkatkan hard skill atau ketrampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya dalam pengolahan kaldu bubuk.
2. Untuk menerapkan teori dan *soft skill* yang telah didapatkan selama perkuliahan.
3. Untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa terkait dunia kerja sebelum meninggalkan dunia perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan khusus magang

1. Mengetahui tahapan proses pengolahan kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera.
2. Menambah pengetahuan dalam menganalisis produk kaldu ayam bubuk secara fisik dan kimia yang dilakukan oleh PT Karunia Pangan Sejahtera.
3. Menambah pengetahuan dalam menganalisis potensial bahaya dan tindakan pengendalian melalui penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) *ISO 22000:2018* pada proses produksi kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera.

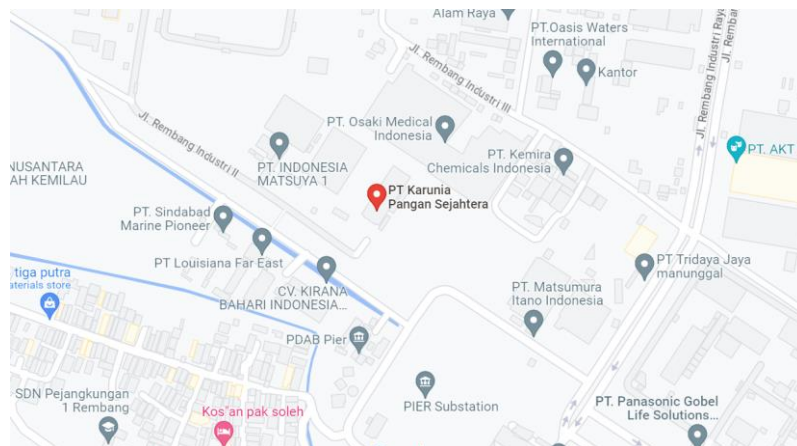
### 1.2.3 Manfaat magang

1. Menambah wawasan dan ketrampilan mahasiswa tentang tahapan proses produksi kaldu ayam bubuk, menganalisis produk kaldu ayam bubuk dan penerapan HACCP *ISO 22000:2018* pada pembuatan kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera.

2. Menambah pengalaman mahasiswa tentang dunia kerja sehingga dapat dijadikan sebagai bekal ketika berkarir di bidang industri.
3. Menambah pengalaman dan ketrampilan mahasiswa tentang bersosialisasi dengan masyarakat sekitar lingkungan tempat magang.

## 1.2 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilakukan pada tanggal 01 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 30 November 2023. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Karunia Pangan Sejahtera yang terletak di Jl. Rembang Industri II No. 21, Jati, Pandean, Kec. Rembang, Pasuruan, Jawa Timur. Peta lokasi PT Karunia Pangan Sejahtera dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Perusahaan  
Sumber: Google Maps

Jadwal magang industri yang dilaksanakan di PT Karunia Pangan Sejahtera dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT Karunia Pangan Sejahtera

No	Hari	Jam Kerja (WIB)	Keterangan
1.	Senin - Jumat	08.00 – 12.00	-
		12.00 – 13.00	Istirahat
		13.00 – 16.00	-
2.	Sabtu - Minggu	-	Libur

Sumber: PT Karunia Pangan Sejahtera, 2023

### **1.3 Metode Pelaksanaan**

Tahapan dalam pelaksanaan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera adalah sebagai berikut:

#### **1.4.1 Tahap Observasi**

Tahap observasi pembuatan kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera selama magang dilakukan melalui proses pengamatan secara langsung terkait tahapan proses produksi dari bahan baku setengah jadi hingga menjadi produk yang siap dipasarkan untuk memperoleh data yang dibutuhkan sebelum melakukan praktik secara langsung.

#### **1.4.2 Wawancara**

Metode wawancara dilakukan melalui proses tanya jawab dan diskusi secara langsung dengan pembimbing lapang atau penanggung jawab pada setiap divisi. Proses wawancara dilakukan untuk mendapatkan penjelasan yang relevan terkait proses yang ada.

#### **1.4.3 Kerja Nyata**

Kerja nyata yang dilakukan selama kegiatan magang pada proses produksi bumbu bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera didampingi oleh tenaga yang ahli dalam bagian produksi.

#### **1.4.4 Studi Pustaka**

Metode studi pustakan dilakukan melalui pencarian, analisis dan penggunaan sumber – sumber tertulis, jurnal, artikel, dan literatur lain yang relevan untuk mendukung dan memberikan konteks dalam penulisan laporan.

#### **1.4.5 Dokumentasi**

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara pengumpulan foto, pencatatan, penyimpanan informasi, dan data yang relevan selama periode magang.