

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bumbu instan merupakan campuran dari berbagai rempah pilihan dengan komposisi tertentu, yang dapat langsung digunakan untuk masakan tertentu sebagai bumbu masak. Selain itu bumbu instan yang rempah-rempahnya diformulasikan dapat dimanfaatkan untuk konsumsi rumah tangga sehari-hari ataupun industri. Bumbu instan memiliki dua jenis yaitu bumbu instan kering dan basah. Bumbu instan kering hasil produksi akan berbentuk bubuk (*powder*), sedangkan bumbu instan basah berbentuk pasta.

Tepung bumbu instan menjadi salah satu bahan yang memiliki banyak peminatnya, salah satunya yaitu produk tepung bumbu sajiku yang dihasilkan oleh PT Ajinomoto Indonesia. Tepung Bumbu instan sajiku merupakan perpaduan yang tepat antara tepung dan rempah pilihan. Sehingga menghasilkan gorengan dengan rasa dan aroma yang lezat, serta cara pembuatan yang praktis. Keunggulan dari tepung bumbu instan yakni lebih hemat, mempermudah pembuatan serta mempercepat proses persiapan. Produk ini mudah dijangkau di pasar tradisional maupun modern, memiliki berbagai varian tepung bumbu instan mulai dari ayam crispy, bakwan crispy dan masih banyak produk lainnya. Sajiku Tepung Bumbu siap pakai merupakan solusi yang tepat agar menjadikan masakan lebih praktis, enak dan favorit keluarga dirumah.

Pada era globalisasi berbagai perusahaan industri yang terutama bergerak dalam bidang makanan mengalami perkembangan yang sangat meningkat dan semakin ketat. Oleh karena itu perusahaan harus menghasilkan produk yang memiliki kualitas tinggi dengan berbagai varian produk serta memiliki keunikan tersendiri, Sehingga menarik konsumen untuk membeli. Salah satu cara untuk mencapai berbagai hal tersebut adalah dengan mempertahankan kualitas produk yang baik yaitu dengan melakukan pengendalian mutu produk.

Pengendalian mutu produk merupakan suatu metode untuk meningkatkan kualitas produksi. Pengendalian ini dilakukan agar produk yang dihasilkan memenuhi standart kualitas perusahaan yang telah ditetapkan maupun standarisasi badan lokal dan internasional tentang mutu/kualitas pangan. Selain itu juga untuk menghindari produk cacat yang lolos ke tangan konsumen, sehingga produk tidak layak dikonsumsi.

PT Ajinomoto Indonesia khususnya pada section sajiku, perusahaan sudah menerapkan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi. Selain itu juga sudah berstandart ISO 22000 tentang manajemen keamanan pangan dan ISO 9001 tentang sistem jaminan mutu. Oleh karena itu mahasiswa dapat menerapkan ilmu serta menambah wawasan yang menjadi bekal terjun ke dunia kerja sesungguhnya setelah perkuliahan, yang di peroleh dari aktivitas akademik berbagai proses yang terdapat pada PT Ajinomoto Indonesia. Kegiatan Magang ini dilakukan untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum yang dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri di PT. Ajinomto Indonesia – Mojokerto factory.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang akan jumpai di lapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah.
3. Melatih mental mahasiswa supaya siap untuk menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya dimasa mendatang.

4. Meningkatkan softskill mahasiswa (kemampuan dalam berkomunikasi, meningkatkan rasa percaya diri, memperbaiki sikap dan perilaku)
5. Memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program studi Teknologi Industri Pangan di Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory yaitu:

1. Mengetahui tahapan proses produksi Sajiku secara umum di departemen FP-2 *section* Sajiku
2. Mengetahui dan mempelajari penerapan pengendalian mutu Sajiku Tepung Bumbu Group di departemen FP-2 *section* Sajiku.
3. Mampu mengetahui dan mempelajari manajemen kontrol produk Sajiku Tepung Bumbu Group di departemen FP-2 *section* Sajiku.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat kegiatan Magang di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai proses produksi dan pengendalian mutu pada produk sajiku di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
3. Memperoleh kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan sehingga meningkatkan kepercayaan diri.
4. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 4 September sampai dengan 4 Desember 2023. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory yang beralamatkan di Jl. Raya Mlirip No.110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur. Berikut adalah gambar 1.1 peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory.



Gambar 1. 1 Peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory
Sumber: Google Maps, 2023

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Kegiatan Magang di PT Ajinomoto Indonesia dilaksanakan pada tanggal 4 September – 4 Desember 2023. Berikut jadwal kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT Ajinomoto Indonesia :

Tabel 1. 1 Jadwal Magang 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.	Jum'at	06.10 – 08.00 (Senam) 07.00 - 11.00 Istirahat 13.00 – 16.00
6.	Sabtu – Minggu	Libur

Sumber : PT Ajinomoto Indonesia, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto factory dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, para pekerja, manager di PT Ajinomto Indonesia – Mojokerto Factory khususnya para pekerja yang berada di Departemen FP-2 *section* Sajiku. Metode ini merupakan metode yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

3. Kerja Nyata

Kerja Nyata dilakukan dengan melakukan praktik secara langsung dengan mengikuti instruksi dari pihak Departemen FP-2 Section Sajiku Indonesia – Mojokerto Factory dan didampingi oleh pembimbing departemen dan karyawan yang ahli dibidangnya.

4. 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.

5. Dokumentasi dan data – data.

Dokumentasi dilakukan dengan cara pengambilan gambar dan pengumpulan data serta mempelajari beberapa dokumen perusahaan yang berhubungan dengan program studi Teknologi Industri Pangan .