

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam ekonomi global. Kehadiran berbagai produk makanan yang beragam menghadirkan tantangan dalam menjaga kualitas dan keamanan produk. Salah satu produk makanan yang memiliki peran sentral dalam masakan dan makanan adalah kaldu bubuk. Kaldu bubuk digunakan sebagai bahan dasar dalam banyak makanan, baik dalam rumah tangga maupun industri makanan. Oleh karena itu, penting untuk memastikan bahwa kaldu bubuk diproduksi dengan standar kualitas dan keamanan yang tinggi.

Kaldu merupakan salah satu jenis flavor yang ditambahkan ke produk pangan untuk memperbaiki aroma dan meningkatkan rasa (Ridwan Arsyad *et al.*, 2021). Kaldu bukan hal yang asing bagi masyarakat di Indonesia karena kaldu merupakan salah satu jenis savoury flavor yang mengandung ekstrak tertentu. Kaldu bubuk merupakan hasil dari ekstrak bahan makanan tertentu seperti daging ayam, daging sapi, seafood (udang), dan ikan yang ditujukan untuk meningkatkan rasa gurih pada masakan. Kaldu bubuk yang umum dijual sebagian besar diberi penambahan zat *Monosodium Glutamat* (MSG) untuk meningkatkan rasa makanan. Kaldu bubuk berguna untuk memperkaya rasa makanan yang ditambahkan pada produk pangan olahan sehari-hari sehingga nilai penerimaan makanan dapat menjadi lebih baik (Okatvianty, N *et al.*, 2017).

PT. Karunia Pangan Sejahtera merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan bumbu. Alasan pemilihan magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera adalah untuk meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan pada bidang pengolahan bumbu. PT. Karunia Pangan Sejahtera merupakan perusahaan yang memproduksi bermacam-macam produk bumbu. Salah satu produk yang diproduksi oleh PT. Karunia Pangan

Sejahtera adalah kaldu bubuk yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang dan kaldu ikan yang daerah pemasarannya nasional dan internasional.

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam industri pangan merupakan langkah untuk menjaga kepercayaan konsumen, memastikan keamanan pangan, dan mematuhi regulasi yang berlaku. GMP dirancang untuk memastikan bahwa produk makanan yang diproduksi dengan cara yang memenuhi persyaratan kualitas, keamanan, dan keberlanjutan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Industri Pangan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan industri pangan.
3. Mengembangkan rasa percaya diri dan bisa beradaptasi di lingkungan kerja.
4. Meningkatkan keterampilan praktis yang relevan dengan bidang keahliannya.
5. Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis, bekerja mandiri dan belajar mengatasi masalah.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi kaldu bubuk dan produk yang dihasilkan di PT Karunia Pangan Sejahtera.
2. Mengetahui dan memahami penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di PT Karunia Pangan Sejahtera.

3. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir di PT. Karunia Pangan Sejahtera.

1.2.3 Manfaat

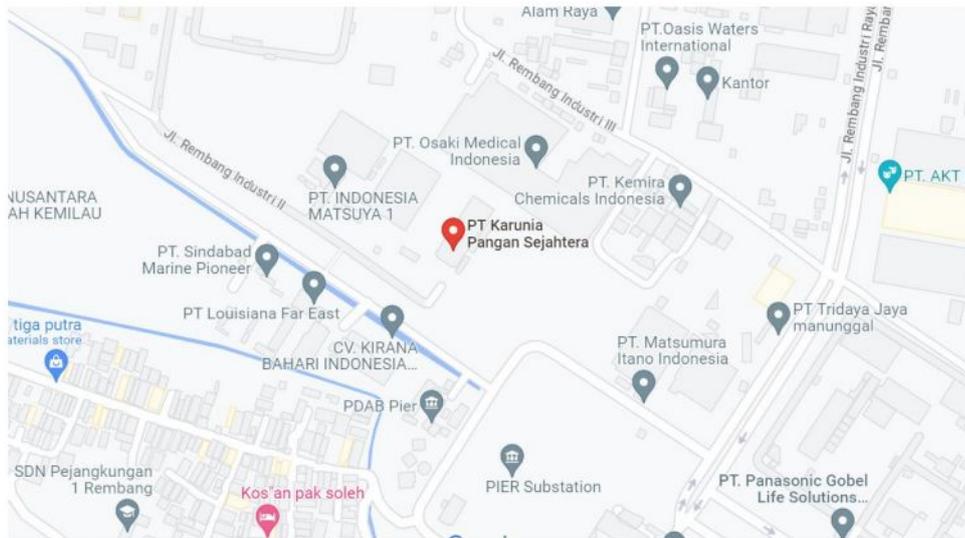
Dengan adanya kegiatan magang ini mahasiswa diharapkan memperoleh manfaat sebagai berikut :

- a. Manfaat untuk mahasiswa
 1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
 2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di PT. Karunia Pangan Sejahtera untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
- c. Manfaat untuk Lokasi Magang
 1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 2. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan yang ada di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Tempat Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Karunia Pangan Sejahtera yaitu di Jalan Rembang Industri II No. 21, Pandean, Kecamatan Rembang, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur, 67152. Peta lokasi PT Karunia Pangan Sejahtera dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi PT Karunia Pangan Sejahtera
Sumber: Google Maps, 2023

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera dimulai pada tanggal 1 Agustus dan berakhir pada tanggal 17 November 2023. Kegiatan magang dilakukan pada hari kerja yaitu setiap hari Senin sampai Jumat. Jadwal magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera secara rinci dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin – Kamis	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
Jumat	08.00 – 16.00	11.30 – 13.00

Sumber : PT. Karunia Pangan Sejahtera, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang berlangsung, yaitu :

1. Metode Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data dengan cara mengamati dan mencatat informasi yang didapatkan di lokasi magang.

2. Metode Wawancara

Wawancara dapat memberikan data yang kualitatif dan dilaksanakan secara langsung baik kepada pembimbing lapang maupun karyawan. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan dalam menyusun laporan magang dan juga konsultasi mengenai penerapan GMP, bahan baku, proses produksi, dan data pendukung lainnya.

3. Metode Studi Pustaka

Studi Pustaka dilaksanakan dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur dan mengidentifikasi sumber-sumber yang relevan sesuai dengan topik yang dibahas. Pengumpulan data didapatkan dengan mencari sumber dari jurnal yang dianalisis dijadikan referensi sebagai data pendukung untuk menyusun laporan.

4. Metode Praktek Lapang

Praktik lapang merupakan kegiatan ikut serta pekerja/karyawan dalam melakukan kegiatan lapang di lokasi magang. Metode ini bertujuan untuk memberikan pemahaman praktis dan pengalaman langsung kepada mahasiswa yang melibatkan pembelajaran di lapangan sehingga dapat mengaplikasikan teori yang sudah dipelajari dalam situasi yang sebenarnya.

5. Metode Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mengambil data berupa foto, catatan/buku dan video. Dokumentasi yang dapat dipelajari yaitu melalui buku yang membahas tentang SOP perusahaan, catatan HACCP dan ISO. Pengumpulan data berupa foto didapatkan secara langsung terkait proses produksi yang dilakukan dan alat-alat yang digunakan pada saat proses produksi. Metode dokumentasi ini diperoleh atas izin dari perusahaan.