

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Polije dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks atau setara 900 jam atau 6 bulan yang didalamnya sudah termasuk pembekalan maksimal 1 bulan dan penyusunan laporan maksimal 1 bulan. Magang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Polije yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama Magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang. Mahasiswa wajib hadir di Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku.

Pemilihan lokasi Magang di PT. Garuda Food Putra Putri Jaya, yang beralamatkan di Jl. Krikilam KM 28, Dusun Larangan, Krikilan, Kec. Driyorejo, Kab. Gresik, Jawa Timur ini sangat tepat, karena sesuai dengan

bidang ilmu yang dipelajari di Program Studi Teknologi Industri Pangan, khususnya dalam hal proses pengawasan mutu, keamanan pangan dan hasil pertanian. PT. Garuda Food Putra Putri Jaya adalah salah satu perusahaan yang memproduksi dan memasarkan produk-produk makanan dan minuman dengan tujuh merek terkemuka, yaitu Garuda, Gery, Chocolatos, Leo, Clevo, Prochiz, dan TopChiz. Sejumlah produknya mencakup biskuit, kacang, pilus, keripik, “Confectionery”, minuman susu, bubuk cokelat, keju, dan mayonaise.

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk memiliki lima Business Unit (BU) yang tersebar di beberapa kota antara lain yaitu 2 Business Unit (BU) terletak di Pati, Jawa Tengah yang bergerak di bidang kacang-kacangan dan snack, 1 Business Unit (BU) terletak di Rancaekek, Bandung yang bergerak di bidang susu, biskuit dan confectionery, 1 Business Unit (BU) terletak di Gresik, Jawa Timur yang bergerak di bidang biskuit, 1 Business Unit (BU) terletak di Cikarang, Jawa Barat yang bergerak di bidang keju olahan. PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Gresik memiliki tiga departemen untuk melakukan proses produksi, diantaranya departemen PSPD (Plant Satu Plus Dua) yang memproduksi Gery Salut Malkist, departemen PGA (Plant Gery A) yang memproduksi Gery Chocolatos Wafer *Cream*, Wafer *Stick* atau Wafer *Roll* dan Waffel, dan departemen PDP (Plant Dua Plus) yang memproduksi Gery Crunch Roll dan Butter Cookies. Produk dari PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Gresik ini dipasarkan di dalam negeri maupun di ekspor ke luar negeri seperti China, Malaysia, Thailand, Vietnam.

1.2 Tujuan Umum PKL

Kegiatan PKL yang diselenggarakan tidak hanya untuk melengkapi persyaratan mutlak kelulusan dan bobot kredit SKS. Selain itu mempunyai 2 tujuan yaitu tujuan khusus dan tujuan umum dimana kedua tujuan tersebut diharapkan dapat memberikan sesuatu yang bermanfaat.

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.
3. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.

1.3 Tujuan Khusus PKL

Tujuan Khusus dari pelaksanaan PKL di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya sebagai berikut :

1. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
2. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya .
3. Mengetahui penerapan higiene sanitasi di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya.

1.4 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PKL yang telah dilakukan di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.
2. Mahasiswa Terlatih untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.
3. Mahasiswa mendapatkan informasi tentang proses pengolahan dan Higiene, Sanitasi di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya.