

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktek dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

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, Magang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima). Kegiatan ini merupakan persyaratan 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 diperkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku.

PT. Eka Timur Raya merupakan salah satu perusahaan swasta di Indonesia yang bergerak di bidang budidaya dan pengolahan jamur kancing (*Agaricus bisporus*). Jamur kancing merupakan salah satu jenis jamur yang sering dikonsumsi oleh masyarakat luas. Dewasa ini, masyarakat lebih menyukai makanan yang praktis dan mudah diolah. Oleh sebab itu, PT. Eka Timur Raya memproduksi produk olahan jamur dalam bentuk kaleng, *pouch*, gelas jar dan frozen yang

dipasarkan ke lokal maupun luar negeri. Produknya terdiri dari berbagai *style* seperti *whole*, *slices* dan *pieces and stems*.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) merupakan jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing berwarna putih bersih, krem atau cokelat muda. Jamur kancing terdiri dari tiga bagian diantaranya tudung, lamella dan *stem* (batang). Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) mempunyai sifat mudah rusak atau busuk karena memiliki kandungan air yang tinggi, kandungan seratnya relatif rendah, teksturnya lembut tanpa perlindungan. Oleh karena itu, pengendalian mutu pada saat proses produksi dari awal sampai akhir harus benar-benar terjaga.

Pengendalian mutu pada industri pangan olahan merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Pengendalian mutu dapat dilakukan dengan melakukan pengukuran kinerja produk, membandingkan dengan standard dan spesifikasi produk, serta melakukan tindakan koreksi bila ada penyimpangan. Hal ini sangat penting karena pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus terjamin keamanan dan kualitasnya. Pangan yang tidak memenuhi standar mutu dapat menimbulkan berbagai risiko bagi kesehatan manusia, seperti keracunan, infeksi, dan gangguan kesehatan lainnya. Selain itu, pangan yang tidak bermutu juga dapat menurunkan kepuasan konsumen dan merusak reputasi perusahaan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum kegiatan magang yaitu:

1. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan, serta menambah pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengalengan di PT. Eka Timur Raya.
2. Melatih mahasiswa berpikir lebih kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan teori yang diperoleh di perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang yaitu :

1. Mengetahui dan memahami proses produksi jamur kancing dalam kemasan *pouch* yang dilakukan di PT. Eka Timur Raya.
2. Mengetahui sistem pengendalian mutu proses produksi jamur kancing dalam kemasan *pouch* di PT. Eka Timur Raya.
3. Mengetahui perubahan jamur kancing kemasan *pouch* 2000 gram dari segi organoleptik, fisik dan kimia setelah proses perendaman natrium metabisulfit.

### 1.3 Manfaat

Manfaat kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi perusahaan PT. Eka Timur Raya,
2. Mendapatkan pengalaman langsung melalui berbagai kegiatan selama magang di PT. Eka Timur Raya, dan
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan sebagai bekal dalam menghadapi dunia kerja.

### 1.4 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Eka Timur Raya, Jl. Raya Nongkojajar KM. 1.4 Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 01 September sampai dengan 31 Desember 2023. Waktu kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1. Waktu Kegiatan Magang

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin- Jumat	08.00-16.00 WIB	11.30-12.30 WIB
2.	Sabtu	08.00-14.00 WIB	11.30-12.30 WIB

*Sumber: PT. Eka Timur Raya (2023)*

Dalam pelaksanaan kegiatan magang dilakukan percobaan (*trial*) sebagai tugas khusus yang sifatnya mandiri. Percobaan tersebut dilaksanakan di bagian produksi PT. Eka Timur Raya, Pasuruan dan waktu pelaksanaannya pada tanggal 29 November 2023.

### **1.5 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktik lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Eka Timur Raya dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi dan tanya jawab dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, *Quality Assurance*, staf dan karyawan PT. Eka Timur Raya.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.