

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sirup adalah larutan kental yang umumnya terbuat dari gula dan air, seringkali ditambahkan dengan bahan perasa atau ekstrak alami untuk memberikan rasa tertentu, seperti buah atau rempah. Sirup digunakan dalam berbagai aplikasi, seperti bahan tambahan dalam minuman, penambah rasa pada makanan, atau bahan dasar untuk dessert. Sirup memiliki berbagai jenis, tergantung pada bahan baku dan metode pembuatannya. Contohnya, sirup cocopandan mengandung ekstrak daun pandan yang memberikan aroma dan rasa khas. Produk sirup sering dikategorikan berdasarkan kualitas, seperti "special grade," yang menunjukkan tingkat perhatian yang lebih tinggi dalam proses produksi untuk mencapai rasa dan konsistensi yang diinginkan.

Sirup menjadi salah satu produk yang memiliki banyak peminatnya, salah satunya yaitu produk sirup *Special Grade Cocopandan* yang dihasilkan oleh PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant. Sirup ABC *Special Grade Cocopandan* merupakan perpaduan yang tepat antara berbagai bahan, rasa, atau ekstrak pilihan untuk menciptakan kombinasi yang unik sehingga menghasilkan produk dengan rasa dan aroma yang menyegarkan.

Di era globalisasi, berbagai perusahaan industri terutama yang bergerak di bidang pangan mengalami peningkatan yang pesat dan mengalami perkembangan yang semakin parah. Oleh karena itu, perusahaan perlu menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dengan variasi produk yang berbeda-beda dan memiliki keunikan tersendiri agar dapat menarik konsumen. Salah satu cara untuk mencapai tujuan tersebut adalah dengan menjaga kualitas produk melalui pengawasan mutu produk.

Pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu/kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan. Pengawasan 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 layak dikonsumsi.

PT Heinz ABC Indonesia khususnya pada Departemen *Food Safety and Quality*, perusahaan sudah menerapkan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi. 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 Heinz ABC 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 Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri di PT. Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*.
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 Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* yaitu:

1. Mengetahui tahapan proses analisa sirup secara umum di Departemen *Food Safety and Quality*.
2. Mengetahui dan mempelajari penerapan pengawasan mutu sirup di

Departemen *Food Safety and Quality* .

3. Mampu mengetahui dan mempelajari manajemen kontrol produk sirup di Departemen *Food Safety and Quality*.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat kegiatan magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai proses analisa pada produk sirup di PT Heinz ABC Indonesia- Pasuruan *Plant*.
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. Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus sampai dengan 30 November 2024. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* yang beralamatkan di Jl. Bintoro No.888, Sobo, Wonokoyo, Kec. Beji, Pasuruan, Jawa Timur 67154. Berikut adalah gambar 1.1 peta lokasi PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*.



Gambar 1.1 Peta lokasi PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant
Sumber: Google Maps, 2024

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Kegiatan Magang di PT Heinz ABC Indonesia dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus – 30 November 2024. Berikut jadwal kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT Heinz ABC Indonesia :

Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT Heinz ABC Indonesia

No	Hari	Waktu
1.	Senin	07.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
2.	Selasa	07.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
3.	Rabu	07.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
4.	Kamis	07.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 16.00
5.	Jum'at	07.00 - 11.30 Istirahat 12.30 – 16.00
6.	Sabtu-Minggu	Libur

Sumber : *PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant, 2024*

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan para analis di Laboratorium PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* 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 dan para pekerja di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* khususnya para analis yang berada di

Departemen *Food Safety and Quality*. 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 *Food Safety and Quality* khususnya para analis di laboratorium fisika, kimia, maupun mikrobiologi dan didampingi oleh pe

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.