

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember 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. Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktek.

Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan Magang di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan. Magang adalah praktik lapang di industri, perusahaan, atau unit bisnis lainnya. Tujuan magang adalah untuk meningkatkan keterampilan dan keahlian mahasiswa dan menerapkan pengetahuan yang mereka pelajari di perkuliahan. Selain itu, magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari dunia kerja secara langsung.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Magang, Khususnya bergerak dibidang pengolahan industri pangan yaitu PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto factory. PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto Factory merupakan industri besar yang bergerak di bidang produksi bumbu penyedap Monosodium Glutamate (MSG). Selain memproduksi MSG, perusahaan ini juga mengembangkan produk-produknya berupa bumbu masak siap pakai (Masako, Sajiku, dan Mayumi) dan didistribusikan ke seluruh Indonesia maupun luar negeri.

Masako merupakan salah satu produk ajinomoto yang terbuat dari daging sapi atau ayam yang sudah diekstrak ditambah dengan rempah pilihan untuk dijadikan bumbu kaldu sebagai pelengkap masakan. Bahan baku utama yang digunakan untuk membuat masako adalah *Extract Meat Powder*. Untuk menghasilkan masako yang lezat dan aman maka ada faktor penting dalam memproduksi *extract meat powder* yang digunakan sebagai bahan utamanya.

Penerapan *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP) merupakan faktor terpenting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk. *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) merupakan pedoman yang memuat prosedur-prosedur operasional standar yang ada di dalam suatu badan usaha atau perusahaan industri yang digunakan untuk memastikan bahwa segala aspek baik dari segi tindakan maupun penggunaan sarana telah dilakukan secara standar melalui kegiatan sanitasi dan higienis dalam rangka menghasilkan produk dengan kualitas yang baik, seragam, dan menjamin sistem keamanan produksi pangan SOP juga dibutuhkan sebagai salah satu persyaratan dalam memperoleh sertifikasi ISO 9001 tentang standar sistem manajemen mutu internasional yang mendefinisikan persyaratan dan rekomendasi untuk desain dan evaluasi sistem manajemen mutu dalam memastikan kesesuaian proses dan produk (barang atau jasa) dengan kebutuhan atau persyaratan khusus, dimana kebutuhan atau persyaratan khusus diidentifikasi atau ditentukan oleh pelanggan dan organisasi (perusahaan).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 tahun 2019 keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Penerapan prinsip-prinsip SSOP dalam perusahaan pangan diperlukan untuk menjaga higienitas, mempertahankan mutu/kualitas dan mencegah kontaminasi pangan yang dapat merugikan manusia apabila dikonsumsi dari mulai proses bahan baku dan proses produksi, pengendalian sarana produksi hingga produk dipasarkan.

Penerapan SSOP dalam produksi *Extract Meat Powder* di PT Ajinomoto Indonesia sangat penting mengingat produk ini menjadi bahan baku utama pembuatan masako, dimana masako merupakan prduk yang dipasarkan untuk dikonsumsi ke masyarakat luas. Regulasi yang berkaitan dengan produk pangan semakin ketat, sehingga penting sekali SSOP ini diterapkan pada PT Ajinomoto Indonesia. Dengan penerapan SSOP yang kuat, maka dapat memberikan hasil produk yang semakin berkualitas, aman dan sesuai standar internasional. Hal ini akan tetap menjaga nama baik perusahaan di masyarakat luas, sehingga tetap dapat bersaing di pasar global. Oleh karena itu laporan ini dibuat guna menganalisa penerapan *Standart Sanitation Operating Procedure* (SSOP) pada proses pembuatan *Extract Meat Powder* sebagai bahan baku produk masako.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia memiliki tujuan umum sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.
- d. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berkomunikasi, kerjasama tim, dan tanggung jawab
- e. Melatih mental mahasiswa untuk siap di dunia kerja

1.2.2 Tujuan Khusus

Pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia memiliki tujuan khusus sebagai berikut:

- a. Mempelajari proses produksi produk Masako di PT Ajinomoto Indonesia.

- b. Mempelajari proses produksi extract meat powder sebagai Bahan Baku Produk Masako di PT Ajinomoto Indonesia.
- c. Mengetahui dan mempelajari penerapan SSOP (Sanitation Standart Operating Procedure) pada proses pembuatan Extract Meat Powder (EMP) di PT Ajinomoto Indonesia.

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di PT Ajinomoto Indonesia yaitu :

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
- d. Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja sebagai bekal memasuki dunia kerja

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Lokasi Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 2 September hingga 31 Desember 2024. Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia, Jl. Raya Mlirip Jetis Mojokerto Jawa Timur 61352. Berikut peta lokasi PT Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada gambar 1.1



Gambar 1. 1 lokasi PT Ajinomoto Indonesia - Mojokerto Factory

Sumber : Google Maps, 2024

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 - Mojokerto Factory

| No | Hari | Waktu |
|----|--------------|---|
| 1. | Senin | 07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00 |
| 2. | Selasa | 07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00 |
| 3. | Rabu | 07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00 |
| 4. | Kamis | 07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00 |
| 5. | Jumat | 06.00-07.00(senam) 07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00 |
| 6. | Sabtu-minggu | Libur |

Sumber : Data primer PT. Ajinomoto Indonesia, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory sebagai berikut.

1. Tahap Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung pada proses produksi masako khususnya di section Extract Meat Plant (EMP).

2. Tahap Wawancara

Tahap wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi masako serta SSOP pada proses Extract Meat Powder yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan masako di PT Ajinomoto Indonesia

3. Tahap Dokumentasi

Tahap dokumentasi dilakukan dengan cara mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Magang di PT Ajinomoto Indonesia.

4. Tahap Studi Pustaka

Tahap studi pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan *Standart Sanitation Operating Procedure* (SSOP) pada proses *Extract Meat Powder*(EMP).