BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan hasil komoditas pangan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan. Salah satu jenis komoditas pangan yang banyak dihasilkan di Negara Indonesia adalah jenis kacang-kacangan. Kacang merupakan komoditi pangan yang menjadi sumber protein nabati dan mengandung banyak nutrisi penting bagi tubuh, seperti serat, magnesium, protein dan vitamin E (Campbell, et al., 2023). Komoditas kacang-kacangan juga dapat diolah menjadi produk makanan ringan dengan berbagai inovasi produk, sehingga produk tersebut dapat dikonsumsi dan disukai oleh konsumen.

Makanan ringan adalah jenis produk pangan yang dapat dinikmati pada waktu santai atau biasa disebut dengan cemilan. Makanan ringan merupakan hasil dari inovasi produk pangan yang memiliki banyak kelebihan, yaitu harga yang terjangkau, memiliki jenis varian produk yang bermacam-macam dan umur simpan produk yang tahan lama. Salah satu jenis produk makanan ringan yang banyak diminati oleh konsumen adalah produk makanan ringan dengan bahan baku kacang-kacangan. Salah satu jenis industri pangan di Indonesia yang menghasilkan produk makanan ringan berbahan dasar kacang-kacangan adalah PT. Dua Kelinci.

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu industri pangan yang menghasilkan berbagai macam produk makanan ringan yang berbahan dasar jenis kacangkacangan, sepertipolong, kacang koro, kacang lofet, jagung pipil, kacang ose, kacang garing dan pisang. Produk lain yang dihasilkan oleh PT. Dua Kelinci juga bermacam-macam, seperti kacang garing, kacang koro, polongmas, kacangatom, sukro oven, sukro kedelai, sukro kribo, Tic-Tac, Wafer Roll, Deka Crepes, Sir Jus dan Usagi Puff. Untuk mempertahankan kualitas mutu produk yang dihasilkan, maka perlu dilakukan proses identifikasi pada tahapan proses produksi yang bertujuan untuk menerapkan pengawasan mutu produk.

Pengawasan mutu adalah sebuah upaya untuk menjaga dan menjamin kualitas produk selama tahap produksi hingga produk jadi (*finish good*). Tujuan dilakukan pengawasan mutu tersebut adalah untuk menghasilkan produk yang terjamin kualitas mutunya sehingga aman untuk dikonsumsi. Pengawasan mutu yang perlu ditekankan pada proses produksi kacang koro adalah melakukan identifikasi parameter dan dilakukan pengecekan (inspeksi) pada tiap *station* tahapan proses. Identifikasi parameter dan kegiatan inspeksi tersebut dilakukan oleh tim *Quality Control* (*QC*) dengan frekuensi waktu pengecekan yang berbeda, sehingga perlu dilakukan analisis lebih lanjut untuk mengetahui frekuensi waktu yang dibutuhkana oleh tim *Quality Control* (*QC*) dalam melakukan kegiatan inspeksi dan pengecekan parameter tiap *station* pada tahap proses produksi kacang koro.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri/perusahaan/instansi dan/unit bisnis sesuai dengan kemampuan yang dimiliki.
- b. Mengimplementasikan ilmu dan teori yang didapatkan selama masa perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi tempat magang.
- c. Meningkatkan kemampuan secara *hardskill* maupun *softskill* dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus sebagai Sarjana Terapan (S.Tr). Melatih mahasiswa agar dapat melakukan dan membandingkan penerapan teori yang diterima di jenjang akademik dengan praktek yang dilakukan di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah:

a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa pada proses produksi di PT. Dua Kelinci yang meliputi mulai dari tahap persiapan,

tahap proses, tahap packing, penanganan bahan baku, penjaminan mutu hingga ke *finish good*.

- b. Mengetahui flow process produk kacang koro di PT. Dua Kelinci.
- c. Mengetahui pengawasan mutu yang meliputi jaminan mutu dan identifikasi parameter pada tahap proses produksi kacang koro.
- d. Mengetahui frekuensi waktu pengecekan oleh tim *Quality Control* pada tahapan proses produksi kacang koro di PT. Dua Kelinci.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan magang ini adalah:

- a. Memperoleh wawasan mengenai industri/perusahaan/instansi dan/unit bisnis dari segi penerimaan bahan baku, proses produksi, *finish good*, hygiene dan sanitasi, SSOP dan penanganan limbah yang dilakukan oleh tim IPAL PT. Dua Kelinci.
- b. Mengetahui identifikasi parameter dan tahapan inspeksi pada tahapan proses produksi kacang koro dan analisis frekuensi waktu pengecekan yang dibutuhkan oleh tim *Quality Control*.
- c. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal mahasiswa ketika memasuki dunia kerja.
- d. Memberikan solusi alternatif terhadap permasalahan yang terjadi di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang yang dilakukan berada di PT. Dua kelinci yang beralamatkan di Jl. Raya Pati – Kudus No. KM 6,3, Bumirejo, Kec. Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah 59163. Waktu pelaksanaan magang dilaksanakan sesuai dengan kegiatan akademis yang diatur oleh pihak Politeknik Negeri Jember serta menyesuaikan dengan kebijakan alokasi waktu dari PT. Dua Kelinci.

Tabel 1. Kegiatan Magang di PT. Dua Kelinci

No.	Rencana Pelaksanaan	Pelaksanaan Kegiatan
1.	Pembekalan Magang	10 Juli 2024
2.	Pelaksanaan Magang	15 Juli – 15 November 2024
	a. Supervisi magang ke-1	19 – 26 Agustus 2024 (tentative)
		Minggu ke-5
	b. Supervisi magang ke-2	28 Oktober – 4 November 2024
		(Tentative) Minggu ke- 16
	c. Ujian magang	28 Oktober – 4 November 2024
		(Tentative) Minggu ke- 16
3.	Revisi laporan magang	1–31 Desember 2024

Kegiatan magang yang dilakukan di PT. Dua Kelinci pada Divisi Biji-Bijian dimulai ada tanggal 15 Agustus sampai dengan 15 November 2024. Pelaksanaan magang dilakukan mulai hari Senin sampai Sabtu dengan jam kerja mulai pukul 07.00 - 15.00 WIB dengan waktu istirahat 11.30 -13.00 WIB. Untuk pelaksanaan magang pada hari Sabtu jam kerja dimulai pukul 07.00 – 12.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi mengenai topik yang berkaitan dengan proses produksi kacang koro. Kegiatan wawancara tersebut dilakukan dengan staff ataupun karyawan pada lapangan.

1.4.2 Observasi

Mahasiswa melakukan observasi terhadap proses produksi yang ada di lapangan mengenai proses produksi kacang koro.

1.4.3 Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan sebuah metode atau kegiatan yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi yang relevan dan aktual sesuai dengan topik atau masalah yang dijadikan objek penelitian. Informasi tersebut dapat diperoleh dari buku (pustaka) untuk melengkapi informasi dan data yang dibutuhkan.

1.4.4 Pelaporan

Pelaporan tersebut dilakukan setelah data dari topik yang digunakan telah terkumpul dan selanjutnya akan dibuat sebagai laporan magang dari kegiatan yang telah dilakukan selama magang berlangsung.

1.4.5 Supervisi

Supervisi bertujuan untuk meninjau dan menilai aktivitas yang dilakukan oleh mahasiswa terhadap aktivitas, keaktifan dan kinerja yang dilakukan pada tempat magang.