

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan institut Pendidikan tinggi yang menerapkan sistem pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industry. Salah satu program Pendidikan tersebut adalah magang. Magang merupakan suatu sistem pembelajaran yang dilakukan di luar proses belajar mengajar di sekolah dan dilaksanakan pada perusahaan/industri. Program ini merupakan suatu kegiatan akademik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa/mahasiswi Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengalaman nyata di dunia kerja yang relevan dengan bidang studi. Melalui kegiatan ini, mahasiswa berkesempatan untuk mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam situasi kerja yang sesungguhnya, mengembangkan keterampilan teknis dan soft skills yang dibutuhkan. Kegiatan magang dilaksanakan selama 273 hari dengan harapan memberikan kontribusi yang berarti bagi perkembangan mahasiswa untuk mempersiapkan diri sebaik-baiknya sebelum memasuki dunia kerja. Lokasi yang dipilih sebagai tempat untuk menerapkan ilmu pada mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan adalah PT Dua Kelinci.

Di Indonesia perusahaan bidang industri pangan yang mengolah makanan ringan yaitu PT Dua Kelinci yang telah mengimplementasikan sistem manajemen keamanan pangan yang sudah mempunyai sertifikat ISO 22000 : 2018. ISO 22000:2018 merupakan sebuah standar yang memungkinkan sebuah organisasi yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung di bidang pangan untuk mengaplikasikan sistem manajemen keamanan pangan di dalam Perusahaan tersebut. Prinsip dari ISO 22000:2018 adalah manajemen sistem, komunikasi interaktif, *pre-requisite* program (PRP), fokus pada pelanggan, pengendalian

bahaya, kepemimpinan, pendekatan proses, keterlibatan manusia, perbaikan, pengambilan keputusan yang berdasarkan bukti, serta manajemen relasi. Menurut De Oliveira et al., (2016) mengatakan bahwa keamanan pangan menjadi prioritas utama pemerintah dalam upaya melindungi kesehatan masyarakat dan menjamin integritas seluruh tahapan produksi makanan.

PT. Dua Kelinci telah menciptakan beragam produk makanan ringan yang digemari oleh masyarakat. Produk makanan ringan ini salah satunya adalah kacang atom. Produk kacang atom merupakan olahan kacang yang dibalut dengan lapisan tepung, berbentuk bulat, dan berwarna putih. Proses pembuatannya melibatkan kombinasi bahan-bahan berkualitas seperti telur, minyak, garam, bawang merah, dan bawang putih. Di divisi kacang atom ini memiliki 4 produk yaitu sukro ori, sukro BBQ, sanghai ori, dan sanghai pedas.

Dalam pengendalian keamanan makanan ditujukan secara wajib pada produsen dan manajemen pengendalian mutu pada industry yang mewajibkan adanya ketertelusuran dalam proses produksi makanan dan minuman dalam industri tersebut (Jin et al., 2020). Menurut Fatema et al., (2021) mengatakan bahwa keamanan pangan juga terkait dengan adanya ketersediaan pangan, aksesibilitas, pemanfaatan pangan, dan stabilitas pangan. Bentuk keamanan terhadap makanan dengan menerapkan sistem sanitasi yang baik dalam lini praktik produksi. Penerapan sanitasi dan hygiene, merupakan bentuk pengawasan dan penjaminan terhadap mutu produk yang diproses terhadap pencegahan mata rantai suatu penyakit (Haryanti & Suryaningsih). Penerapan sistem sanitasi yang baik, akan membantu dalam mencegah penyebaran penyakit yang membahayakan bagi kesehatan bagi manusia (Rianti et al., 2018).

Sistem pengendalian mutu diterapkan melalui SSOP (Standart Sanitation Operating Procedure) yang merupakan suatu proses aplikasi standart prinsip-prinsip manajemen yang diterapkan melalui tindakan sanitasi dan higienis. Menurut Ristyanti & Masithah (2021) mengatakan bahwa sistem pengendalian mutu melalui SSOP wajib diterapkan oleh industry dalam menjaga dan meningkatkan kualitas atau mutu produk. Perusahaan makanan dan minuman dituntut untuk mampu memberikan ketertelusuran terhadap produk yang diolahnya mulai dari petani

hingga menjadi produk yang siap konsumsi (Liu et al., 2020). Penerapan atau aplikasi SSOP sangat cocok diterapkan dalam industry pangan dalam penjaminan mutu produk yang dihasilkan (Etter et al., 2017). Menurut teori Amir (2020) dalam penerapan sanitasi yang baik, terdapat delapan kunci sistem sanitasi yang harus dilaksanakan dengan baik pada industry pangan yaitu : a) keamanan dan suplay air, b) Kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, c) pencegahan kontaminasi silang, d) Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet, e) Proteksi/perlindungan dari kontaminan, f) Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, g) Pengawasan kesehatan karyawan, h) Pengendalian hama.

Dengan diterapkan proses *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam perusahaan diharapkan dapat menerapkan produk kacang atom dapat memenuhi Standar Nasional Indonesia dan aman apabila dikonsumsi oleh manusia, disamping itu juga produk kacang atom PT. Dua Kelinci mampu bersaing di pasar internasional dengan kualitas mutu yang baik dan dapat mendukung kegiatan pemasaran Perusahaan. Berdasarkan latar belakang laporan magang ini, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul laporan magang yaitu “Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) Pada Produk Kacang Atom di PT. Dua Kelinci, Pati, Jawa Tengah”

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Kegiatan magang memiliki beberapa tujuan, namun secara umum tujuan diadakannya praktek kerja lapang ini antara lain :

1. Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain dari pendidikan.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan diperusahaan.
3. Melatih mahasiswa memberikan komentar secara logis terhadap kegiatan yang dikerjakan
4. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

5. Melatih membandingkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dengan pelaksanaan magang.

1.2.2 Tujuan Khusus

Selain tujuan umum diadakannya magang ini juga terdapat beberapa tujuan khusus antara lain :

1. Mempelajari dan menganalisis implementasi SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) yang diterapkan di divisi kacang atom PT. Dua Kelinci.
2. Memahami terkait rangkaian proses pembuatan kacang atom di PT. Dua Kelinci.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang di PT. Dua Kelinci, sebagai berikut :

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung proses produksi kacang atom pada PT Dua Kelinci.
 - b. Mahasiswa menjadi terlatih untuk pekerjaan lapang, sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - c. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas dan berpikir kritis dalam menyampaikan pendapat secara logis terhadap kegiatan yang telah dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.
 - d. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Politeknik Negeri Jember meningkatkan kerjasama dengan PT. Dua Kelinci
 - b. Politeknik Negeri jember memperoleh lulusan yang unggul dan memiliki keahlian spesifik di bidang masing-masing.
 - c. Politeknik Negeri Jember memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya manusia yang berkualitas tinggi dari Kementrian Riset dan teknologi.
3. Manfaat bagi PT. Dua Kelinci Pati, Jawa Tengah.
 - a. PT. Dua Kelinci mempersiapkan Sumber Daya Manusia yang berkompeten pada masing-masing.

- b. Membantu menyelesaikan pekerjaan sehari-hari di instansi tempat magang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaa

Pelaksanaan magang dilakukan di PT Dua Kelinci Pati, Jawa Tengah, yang beralamatkan di Jl. Raya Pati-Kudus No. KM 6,3, Bumirejo, Kec. Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah 59163. Kegiatan magang ini dimulai pada tanggal dengan- 15 Juli 2024 sampai 15 November 2024. Kegiatan magang berlangsung di divisi kacang atom. Untuk hari senin hingga jumat dimulai pukul 07.00-15.00 WIB dengan waktu istirahat 11.30-13.00 WIB. Pada hari sabtu kegiatan magang dimulai pukul 07.00-12.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam menyusun laporan magang di PT. Dua Kelinci sebagai berikut :

1.4.1 Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan dan mengambil data langsung dilokasi produksi.

1.4.2 Wawancara

Wawancara dilaksanakan untuk menggali informasi yang ada pada perusahaan secara langsung dengan staff karyawan yang berhubungan dengan topik laporan.

1.4.3 Studi Literatur

Penelitian yang dilakukan dengan mengumpulkan dan mengolah berbagai sumber referensi yang berkaitan dengan topik yang dibahas.

1.4.4 Pelaporan

Setelah data sekunder berhasil dikumpulkan, selanjutnya membuat laporan sebagai laporan magang dari kegiatan yang sudah dilakukan selama proses magang.