

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) adalah salah satu perguruan tinggi vokasi negeri di Provinsi Jawa Timur. Program pendidikan vokasi memiliki tujuan untuk memberikan bekal kepada mahasiswa dengan teknologi dan pengetahuan yang disusaiakan dengan bidang ilmu mahasiswa selama masa perkuliahan secara aplikatif salah satunya yaitu dengan menerapkan program magang. Program magang dilakukan sebagai syarat kelulusan yang dilakukan oleh mahasiswa semester V (lima) tingkat Diploma III Politeknik Negeri Jember dengan bobot 20 Satuan Kredit Semester (SKS) untuk meraih gelar Ahli Madya.

Konsep kegiatan magang ini dilakukan dengan melaksanakan praktek kerja langsung di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keahliannya. Program ini dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan datang. Mahasiswa juga dapat menerapkan ilmu yang telah didapatkan untuk mengembangkan keterampilan, keahlian dan diharapkan mampu berkontribusi dalam menyelesaikan masalah yang terjadi selama kegiatan magang.

Kegiatan magang dilakukan di PT Karunia Pangan Sejahtera yang bergerak di bidang pengolahan pangan tepatnya pembuatan bahan tambahan makanan dengan merek dagang “EMR Rasa”. Sebagai industri yang bergerak di bidang pangan dengan produk bumbu tabur aneka rasa, keamanan di tiap tahapan proses harus diperhatikan karena berkaitan dengan citarasa hidangan yang dihasilkan. Keberhasilan suatu perusahaan dalam menjaga konsistensi keamanan produk sangat berpengaruh terhadap kepercayaan pelanggan, oleh karena itu dalam upaya untuk menjaga produk EMR Rasa agar aman dikonsumsi oleh konsumen, PT Karunia Pangan Sejahtera menerapkan ISO 22000:2018 yang merupakan standar internasional untuk sistem manajemen keamanan pangan yang bertujuan untuk memastikan keselamatan, keamanan, dan kualitas produk pangan. Penerapan ISO 22000:2018 mencakup sistem analisis bahaya yaitu *Hazard Analysis and Critical*

*Control Points* (HACCP) yang merupakan metode untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya yang mungkin terjadi pada produk.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan umum magang

1. Untuk memenuhi mata kuliah magang pada semester lima, serta sebagai salah satu syarat kelulusan Program Studi D3 untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md). Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
2. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis terhadap penyelesaian masalah yang ada di dunia kerja.
3. Untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dan pengetahuan terkait dunia kerja sebelum meninggalkan dunia perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan khusus magang

1. Mengetahui tahapan proses pengolahan EMR bumbu tabur balado di PT Karunia Pangan Sejahtera.
2. Menambah pengetahuan dalam menganalisis produk EMR bumbu balado secara fisik dan kimia yang dilakukan oleh PT Karunia Pangan Sejahtera.
3. Menambah pengetahuan dalam menganalisis potensial bahaya dan tindakan pengendalian melalui penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) ISO 22000:2018 pada proses produksi EMR bumbu balado di PT Karunia Pangan Sejahtera.

### 1.2.3 Manfaat magang

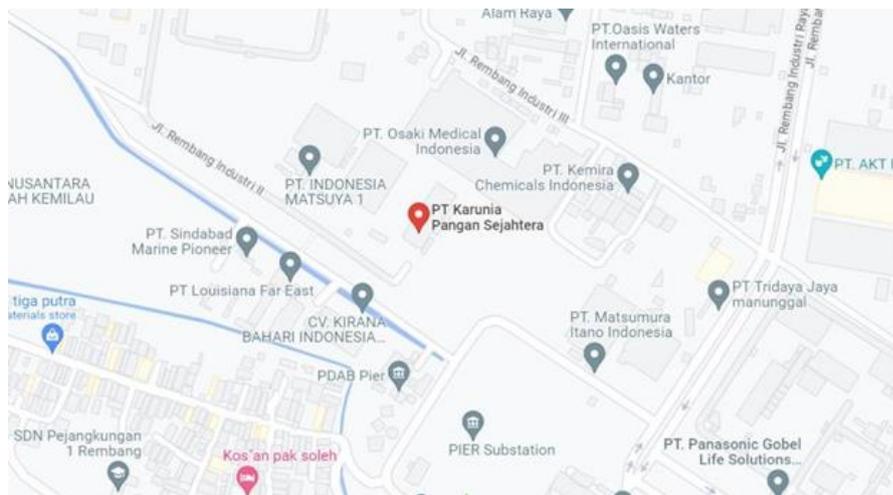
1. Menambah wawasan dan ketrampilan mahasiswa tentang tahapan proses produksi bumbu tabur aneka rasa, menganalisis produk EMR bumbu balado dan penerapan HACCP ISO 22000:2018 pada pembuatan bumbu tabur balado “EMR Rasa” di PT Karunia Pangan Sejahtera.
2. Memperoleh pengalaman kerja yang dapat dipergunakan sebagai bekal mahasiswa untuk terjun di dunia usaha maupun dunia industri.

3. Menambah pengalaman serta keterampilan mahasiswa tentang bersosialisasi dengan masyarakat sekitar lingkungan tempat magang.
4. Menjalin hubungan kemitraan antara kampus dengan PT Karunia Pangan Sejahtera.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Tempat Pelaksanaan

Kegiatan magang dimulai pada tanggal 01 Agustus 2024 dan akan berakhir pada tanggal 30 November 2024. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Karunia Pangan Sejahtera yang terletak di Jl. Rembang Industri II No. 21, Jati, Pandean, Kec. Rembang, Pasuruan, Jawa Timur. Peta lokasi PT Karunia Pangan Sejahtera dapat dilihat pada **Gambar 1.1**



**Gambar 1. 1** Peta Lokasi Perusahaan  
*Sumber: Google Maps*

#### 1.3.2. Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera dimulai pada tanggal 1 Agustus 2024 dan berakhir pada tanggal 30 November 2024. Kegiatan magang dilakukan pada hari kerja yaitu setiap hari Senin hingga Jumat. Jadwal magang yang dilaksanakan di PT Karunia Pangan Sejahtera dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.

**Tabel 1. 1** Jadwal Magang di PT Karunia Pangan Sejahtera:

NO.	Hari	Jam Kerja	Keterangan
1	Senin - Jumat	08.00 – 12.00 12.00 – 13.00 13.00 – 16.00	Istirahat
2	Sabtu - Minggu	-	Libur

Sumber: PT Karunia Pangan Sejahtera, 2024

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang berlangsung, yaitu:

##### 1. Metode Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan mencatat informasi yang didapatkan di lokasi magang

##### 2. Metode Wawancara

Wawancara dapat memberikan data kualitatif yang mana dilakukan melalui proses tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang ataupun karyawan. Proses wawancara dilakukan untuk mendapatkan penjelasan yang relevan terkait data-data pendukung yang dibutuhkan dalam penyusunan laporan magang.

##### 3. Metode Kerja Nyata

Kerja nyata merupakan kegiatan ikut serta yang dilakukan selama kegiatan magang. Metode ini bertujuan untuk memberikan pemahaman secara praktis kepada mahasiswa serta memberikan kesempatan untuk mengaplikasikan secara langsung teori yang sudah didapatkan sebelumnya.

##### 4. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan melalui pencarian, analisis dan penggunaan sumber – sumber tertulis, jurnal, artikel, serta literatur lain yang relevan untuk mendukung dalam penulisan laporan.

##### 5. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan foto, catatan/buku maupun video sebagai data pendukung penulisan laporan.

Pengumpulan data berupa foto terkait proses produksi serta alat-alat yang digunakan didapatkan secara langsung dengan mengantongi izin dari perusahaan.