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 kerjayang 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. *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah pedoman yang menjelaskan cara pengolahan industri makanan yang baik agar menghasilkan pangan bermutu, aman, dan layak dikonsumsi . *Good Manufacturing Practices* mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.

PT Karunia Pangan Sejahtera adalah perusahaan yang menyediakan produk dan layanan untuk dimiliki keluarga dan produsen bahan makanan yang disesuaikan dengan fungsi dan citarasa unik yang memberdayakan

perusahaan, untuk menciptakan akan makanan khas yang mendorong perkembangan membedakan merek perusahaan di pasar. Salah satu produk yang dihasilkan yaitu bumbu tabur dengan berbagai rasa.

Bumbu tabur adalah salah satu jenis flavour yang ditambahkan pada produk pangan digunakan untuk melengkapi cita rasa yang dapat memanjakan lidah. Aneka bumbu tabur bermerek "EMR" Rasa diproses secara higienis sehingga menciPT akan rasa yang nikmat saat dikonsumsi. Bumbu tabur atau seasoning powder atau bumbu perasa merupakan bumbu yang fungsinya untuk memberikan cita rasa lezat pada camilan kering misalnya: makaroni goreng, tela-tela, emping, kerupuk, keripik, kentang goreng, dan lain sebagainya.

PT Karunia Pangan Sejahtera telah melakukan penerapan *Good Manufacturing Practice* dengan baik sehingga menghasilkan produk yang memiliki mutu yang baik. Oleh karena itu mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama melakukan aktivitas akademik pada semua proses yang terdapat pada PT Karunia Pangan Sejahtera serta menambah wawasan pengetahuan mengenai kegiatan pada bidang pengolahan bumbu, selain itu mahasiswa juga dapat menambah wawasan yang menjadi bekal terjun ke dunia kerja sesungguhnya setelah perkuliahan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum magang

1. Untuk menambah dan meningkatkan *hard skill* atau keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya dalam pengolahan kaldu bubuk.
2. Untuk menerapkan teori dan *soft skill* yang telah didapatkan selama perkuliahan.
3. Untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa terkait dunia kerja sebelum meninggalkan dunia perkuliahan.

1.2.2 Tujuan khusus magang

1. Mengetahui tahapan proses pengolahan kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera.
2. Menambah pengetahuan dalam menganalisis produk kaldu ayam bubuk 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 kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera.

1.2.3 Manfaat magang

1. Menambah wawasan dan ketrampilan mahasiswa tentang tahapan proses produksi kaldu ayam bubuk, menganalisis produk kaldu ayam bubuk dan penerapan HACCP ISO 22000:2018 pada pembuatan kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera
2. Menambah pengalaman mahasiswa tentang dunia kerja sehingga dapat dijadikan sebagai bekal ketika berkarir di bidang industri.
3. Menambah pengalaman dan ketrampilan mahasiswa tentang bersosialisasi dengan masyarakat sekitar lingkungan tempat magang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilakukan pada tanggal 01 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 30 November 2023. 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**.

1.4.2 Wawancara

Metode wawancara dilakukan melalui proses tanya jawab dan diskusi secara langsung dengan pembimbing lapang atau penanggung jawab pada setiap divisi. Proses wawancara dilakukan untuk mendapatkan penjelasan yang relevan terkait proses yang ada.

1.4.3 Kerja Nyata

Kerja nyata yang dilakukan selama kegiatan magang pada proses produksi bumbu bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera didampingi oleh tenaga yang ahli dalam bagian produksi.

1.4.4 Studi Pustaka

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

1.4.5 Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan cara pengumpulan foto, pencatatan, penyimpanan informasi, dan data yang relevan selama periode magang.