

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Politeknik Negeri Jember terus berkembang dan fokus pada meningkatkan keterampilan SDM melalui ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar kuat, sehingga lulusannya siap menghadapi perubahan lingkungan industri dan kompetitif global yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan keterampilan spesifik yang dibutuhkan industri, serta membantu mahasiswanya untuk mandiri dalam berkarya dan berwirausaha.

Politeknik Negeri Jember berkomitmen untuk menghasilkan lulusan yang terampil dengan membekali mahasiswa melalui program magang di industri. Program ini berfungsi sebagai alternatif pembelajaran di kelas, memberikan pengalaman langsung di lingkungan industri. Fokus utama dari magang adalah pengembangan profesional mahasiswa, terutama dalam bidang keilmuan terkait, seperti program studi Teknologi Industri Pangan. Dengan demikian, mahasiswa dapat menghubungkan teori yang dipelajari dengan praktik nyata di lapangan. Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 dan berlangsung selama 4 bulan. Magang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember.

PT Karunia Pangan Sejahtera merupakan salah satu industri yang berada di Kota Pasuruan, Jawa Timur dan memberi kesempatan untuk mahasiswa melaksanakan magang. Perusahaan ini merupakan industri yang berkembang di bidang pangan yang memproduksi bermacam-macam produk bumbu aneka rasa yang aman dan halal dengan daerah pemasarannya nasional hingga internasional. Pentingnya higiene sanitasi dan keselamatan kerja berasal dari kebutuhan untuk melindungi kesehatan dan keselamatan manusia dari berbagai risiko dan bahaya di

lingkungan kerja dan masyarakat. Higiene sanitasi dan keselamatan kerja merupakan aspek penting dari kesehatan dan keselamatan manusia, yang meliputi segala tindakan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya penyakit dan cedera di tempat kerja dan lingkungan sekitarnya.

Beberapa contoh praktik higiene sanitasi dan keselamatan kerja di PT Karunia Pangan Sejahtera meliputi pemeriksaan kesehatan karyawan, penggunaan alat pelindung diri (APD), penempatan tanda peringatan, pelatihan keselamatan kerja, dan penggunaan alat-alat dan bahan-bahan yang aman.

Alat Pelindung Diri (APD) merupakan salah satu perangkat yang digunakan untuk melindungi kesehatan dan keselamatan kerja seseorang dari bahaya fisik, kimia, biologis, dan radiologis yang dapat membahayakan kesehatan dan keselamatan. APD sangat penting untuk digunakan dalam bidang higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja, terutama dalam lingkungan kerja yang berisiko tinggi.

Higiene sanitasi juga merupakan faktor yang sangat penting dalam menjaga kesehatan dan keselamatan kerja. Kondisi sanitasi yang buruk seperti kebersihan ruangan kerja, sanitasi personal yang buruk, dan penggunaan alat yang tidak steril dapat menyebabkan timbulnya penyakit pada pekerja. Oleh karena itu, perusahaan harus memastikan bahwa lingkungan kerja dan peralatan yang digunakan dalam pekerjaan adalah aman dan higienis. Untuk mencapai lingkungan kerja yang bersih, higienis, dan aman, maka diperlukan sistem manajemen yang terintegrasi untuk mengelola higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja. Sistem manajemen ini terdiri dari perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan penilaian yang terus-menerus dilakukan untuk memastikan kualitas lingkungan kerja yang optimal.

Sistem manajemen higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja membutuhkan peran serta semua pihak, mulai dari manajemen perusahaan hingga karyawan. Perusahaan harus menyediakan sarana dan prasarana yang memadai, serta menetapkan aturan dan standar yang jelas mengenai higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja. Sedangkan karyawan harus mematuhi aturan dan standar yang telah ditetapkan, serta melaporkan segala hal yang berpotensi membahayakan keselamatan dan kesehatan mereka dan rekan kerja.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera yaitu:

1. Untuk menambah dan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam industri pangan, khususnya dalam bidang pengolahan.
2. Untuk menerapkan teori yang telah dipelajari di kelas, serta mengembangkan *soft skills* yang diperlukan di dunia kerja.
3. Memberikan pengalaman kerja nyata kepada mahasiswa, sehingga mereka lebih siap menghadapi tantangan di dunia profesional setelah menyelesaikan pendidikan mereka.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera yaitu:

1. Mengetahui penerapan standar higiene dan sanitasi di PT Karunia Pangan Sejahtera.
2. Mengetahui upaya dan langkah-langkah keselamatan kerja yang diterapkan untuk melindungi pekerja dari potensi bahaya atau risiko kecelakaan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di PT Karunia Pangan Sejahtera yaitu:

1. Mahasiswa dapat menerapkan teori yang dipelajari di lingkungan kerja nyata, meningkatkan pemahaman tentang standar sanitasi dan higiene.
2. Kesempatan untuk bersosialisasi dan membangun relasi dengan profesional di industri, yang dapat bermanfaat untuk karir di masa depan.
3. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di lingkungan perusahaan PT Karunia Pangan Sejahtera.

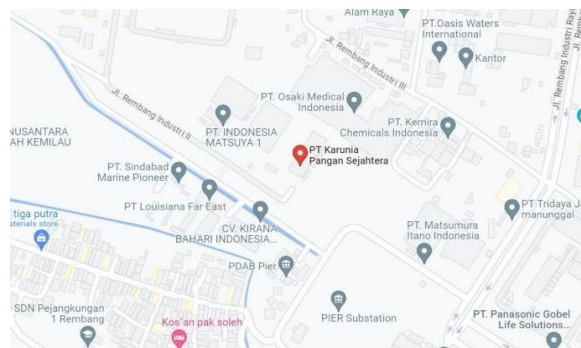
4. Memberikan pengalaman langsung di dunia kerja, mempersiapkan mahasiswa untuk berkarir di industri pangan

1.3 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Karunia Pangan Sejahtera yang berada di Komplek Industri PIER, Jl. Rembang Industri II No.21 Jati, Pandean, Kec Rembang, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang ini dilakukan pada tanggal 1 Agustus 2024 sampai dengan tanggal 29 November 2024. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Karunia Pangan Sejahtera yang berada di Pasuruan, Jawa Timur. Berikut peta lokasi PT Karunia Pangan Sejahtera dapat dilihat pada **Gambar 1.1**



Gambar 1. 1 Peta Lokasi
Sumber: Google Maps

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus 2024 sampai 29 November 2024. Kegiatan magang ini dilakukan pada hari Senin-Jumat.

Jadwal kegiatan magang dapat dilihat pada **Tabel 1.1**

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT Karunia Pangan Sejahtera

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin - Kamis	08.00 - 16.00	12.00 - 13.00
Jumat	08.00 - 16.00	11.30 - 13.00

Sumber: PT Karunia Pangan Sejahtera, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang PT Karunia Pangan Sejahtera sebagai berikut:

1. Metode Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung dengan mengumpulkan data-data dan mencatat informasi yang didapatkan di lokasi magang.

2. Metode Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada staff atau karyawan yang bersangkutan untuk mendapatkan informasi mendalam mengenai proses produksi serta penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja.

3. Metode Kerja Nyata

Terlibat aktif dalam kegiatan sehari-hari dalam proses produksi, penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja dengan adanya bimbingan dan arahan dari staff atau karyawan yang ada di PT Karunia Pangan Sejahtera.

4. Metode Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari dan mengumpulkan informasi dari buku, artikel dan referensi lain berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja.

5. Metode Dokumentasi

Dokumentasi ini dilakukan dengan mengumpulkan catatan dan bukti fisik terkait praktik higiene dan keamanan, seperti foto, video, dan laporan tertulis. Pengumpulan data berupa foto didapatkan secara langsung terkait proses produksi yang dilakukan dan alat-alat yang digunakan pada saat proses produksi. Metode dokumentasi ini diperoleh atas izin dari perusahaan.