

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat pada zaman sekarang ini suka akan hal-hal yang praktis dan mudah digunakan untuk mengolah makanan. Kesadaran ini dipengaruhi oleh semakin majunya teknologi informasi dibidang pangan, sehingga masyarakat ataupun konsumen lebih aware terhadap segala perubahan yang ada. Perubahan-perubahan ini ternyata secara tidak langsung mengubah selera dan kebiasaan masyarakat akan produk tepung yang dipakai untuk mengolah makanan. Salah satu produsen tepung bumbu siap pakai di Indonesia saat ini adalah PT Ajinomoto. PT Ajinomoto mengeluarkan produk tepung bumbu Sajiku yang praktis digunakan dan serbaguna.

Sajiku Tepung Bumbu adalah bumbu praktis siap saji yang tidak hanya lezat, tetapi juga sangat lengkap, sehingga tidak perlu lagi menambahkan bumbu lain dalam proses memasak. Tepung bumbu ini terbuat dari perpaduan tepung berkualitas tinggi dan bumbu pilihan yang telah diracik secara khusus dengan keahlian untuk menghasilkan cita rasa yang khas dan menggugah selera. Keunggulan Sajiku Tepung Bumbu terletak pada kemudahan penggunaannya, karena produk ini bisa langsung digunakan tanpa perlu persiapan tambahan. Sajiku Tepung Bumbu menjadi salah satu bahan masakan yang paling banyak diminati oleh konsumen yang mengutamakan kepraktisan dan kualitas dalam setiap sajian.

Produk Sajiku memiliki 2 jenis yang terdiri dari STB Group (Sajiku Tepung Bumbu) dan juga MSS Group (Menu Spesifis Seasoning). STB Group sendiri berkonsentrasi pada produksi tepung bumbu yang mempermudah ibu-ibu rumah tangga atau anak kos yang ingin membuat bermacam gorengan seperti ayam goreng, bakwan sayur, tempe goreng dan juga pisang goreng tanpa perlu ribet. STB group memiliki berbagai macam produk diantaranya adalah Sajiku Tepung Tempe Crispy, Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna, Sajiku Tepung Bumbu Golden Crispy, Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna Pedas, Sajiku Tepung

Bumbu Bakwan Crispy, Sajiku Tepung Pisang Crispy. Sedangkan untuk produk MSS group sendiri dibagi menjadi tiga kategori bumbu masakan praktis siap pakai diantaranya adalah kategori nasi goreng, kategori gorengan, dan kategori sayur. Kategori Nasi Goreng diantaranya adalah Sajiku Bumbu Nasi Goreng Rasa Ayam, Sajiku Bumbu Nasi Goreng Pedas, Sajiku Bumbu Nasi Goreng Rasa Kecap. Kategori Gorengan diantaranya adalah Sajiku Bumbu Ayam Goreng, Sajiku Bumbu Ikan Goreng, Sajiku Bumbu Tahu & Tempe Goreng. Kategori Sayuran diantaranya adalah Sajiku Bumbu Sayur Asem, Sajiku Bumbu Sayur Sop, Sajiku Bumbu Sayur Capcay, Sajiku Bumbu Soto Ayam.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan magang dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory sebagai berikut:

1. Melatih keterampilan yang dimiliki oleh peserta magang sehingga dapat bekerja dengan baik dan benar serta dapat menambah dan mengembangkan potensi ilmu dalam dunia industri
2. Mampu bersosialisasi dalam dunia kerja sebagai proses pembelajaran dan mendapatkan pengalaman kerja sebelum memasuki dunia kerja.
3. Terciptanya hubungan yang sinergis, jelas, dan terarah antara dunia perguruan tinggi dengan dunia kerja sebagai pengguna output.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus magang di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory adalah sebagai berikut:

1. Untuk mempelajari dan memahami secara rinci kondisi operasi, prinsip kerja peralatan, serta proses yang terjadi dan berbagai metode penanganan pada PT. Ajinomoto Indonesia
2. Mengeksplorasi pengetahuan serta mencari solusi yang sesuai dengan permasalahan konkret terkait dengan sistem dan proses produksi di PT. Ajinomoto Indonesia

3. Mengetahui setiap alur proses produksi yang ada di Departemen FP-2 Sajiku melalui dari penerimaan bahan baku sampai *finishgoods*

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*, yaitu:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga bermanfaat sebagai bekal bagi mahasiswa saat turun di dunia kerja
3. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak di PT. Ajinomoto Mojokerto *Factory*.

1.3 Lokasi dan Pelaksanaan

Lokasi magang bertempat di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* yang beralamatkan di Jl. Raya Mlirip No.110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur. Magang dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai dari tanggal 5 agustus 2024 sampai 30 november 2024. Adapun waktu dan hari yang telah ditentukan oleh PT. Ajinomoto Indonesia yaitu dari senin sampai jumat dengan waktu 07.00- 16.00. Untuk lebih jelasnya Lokasi PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi Magang

Sumber: Google Maps, 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang kerja di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Wawancara

Wawancara adalah suatu metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau bertanya dengan pembimbing lapang, *foreman supporting*, *foreman production* dan Departemen *manager sajiku*. metode ini adalah metode pembelajaran dengan cara menanyakan sesuatu atau mengetahui sesuatu dengan cara bertanya langsung, karena pada saat terjadi dialog antara narasumber dengan mahasiswa.

2. Observasi

Observasi (pengamatan), yaitu tehnik pengumpulan data yang tidak hanya mengukur sikap dari responden (wawancara dan kuesioner), namun juga dapat digunakan untuk merekam berbagai fenomena yang terjadi (situasi, kondisi).