

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan program pendidikan vokasi. Pendidikan vokasi adalah program pendidikan yang mengarahkan proses belajar dan mengajar pada tingkat keahlian dan penerapan serta pengembangan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan pada sektor industri. Salah satu program dari pendidikan vokasi adalah magang. Magang merupakan kegiatan akademik yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa semester 7 di Politeknik Negeri Jember. Magang dilakukan dengan akumulasi waktu 800 jam yang setara dengan 5 bulan. Kegiatan magang bertujuan untuk mewujudkan mahasiswa lulusan Politeknik Negeri Jember yang berkompeten dan dapat menjadi bekal mahasiswa lulusan Politeknik Negeri Jember di dunia kerja.

Pelaksanaan kegiatan magang berlangsung di PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang terletak di wilayah Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Perusahaan ini bergerak di bidang agribisnis dengan fokus pengolahan edamame. Dalam menjalankan usahanya, PT. Gading Mas Indonesia Teguh menjalin kemitraan dengan para petani edamame di kawasan Jember dan Bondowoso. Selain itu, PT. Gading Mas Indonesia Teguh juga melakukan kemitraan bersama masyarakat Dusun Curah Kates, Kelurahan Klompangan, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember. Kemitraan ini berupa rumah produksi (UMKM) bernama Kampung Edamame. Beberapa produk dari Kampung Edamame yaitu Edamame *Crispy*, Okra *Crispy*, Pia Edamame, Peyek Edamame dan Bumbu Pecel Edamame. Produk unggulan dari Kampung Edamame yaitu Edamame *Crispy*. Edamame *Crispy* merupakan produk hasil olahan edamame yang diproduksi oleh PT Gading Mas Indonesia Teguh. Komposisi dari produk Edamame *Crispy* yaitu edamame, minyak nabati atau minyak kelapa, dan bumbu.

Rangkaian proses produksi Edamame *Crispy* meliputi pengambilan bahan baku, sortasi, *spinning* (penirisan) minyak, penggorengan, pencampuran bumbu dan pengemasan. Kegiatan produksi berlangsung secara rutin hampir setiap hari.

Manajemen yang baik terkait proses pencampuran bumbu perlu diterapkan pada Kampung Edamame untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas dari produk Edamame *Crispy* tersebut (Aprillia, 2024). Manajemen proses pencampuran bumbu merupakan aspek penting dalam menghasilkan produk yang memiliki cita rasa yang seragam dan disukai konsumen. Kampung Edamame memakai bumbu yang berkualitas baik karena kualitas bumbu yang dipakai juga berpengaruh pada cita rasa dari Edamame *Crispy*. Bumbu yang digunakan seperti garam dapur beryodium berkualitas dengan butiran halus agar mudah menyatu dengan edamame dan memiliki kadar yodium sesuai standar yang disimpan di tempat kering untuk menghindari penggumpalan. Sedangkan untuk kaldu jamur menggunakan merek Totole yang sudah terbukti kualitasnya dengan ciri-ciri bubuk kaldu berwarna putih kekuningan, tidak menggumpal, memiliki aroma jamur yang khas dan kuat, rasa gurih alami tanpa MSG, kemasan masih tersegel dan belum kadaluarsa, serta disimpan dalam wadah kedap udara setelah dibuka.

Optimalisasi proses pencampuran bumbu sangat perlu dilakukan oleh pihak perusahaan demi menjaga konsistensi rasa dari produk jadi (Sitohang, 2022). Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa konsumen, ditemukan keluhan terkait ketidakseragaman rasa pada produk Edamame *Crispy*, di mana beberapa produk memiliki rasa yang terlalu asin. Hal ini tidak hanya mempengaruhi kepuasan konsumen tetapi juga berpotensi menimbulkan masalah kesehatan. Konsumsi makanan dengan kadar garam berlebih dapat meningkatkan risiko hipertensi, yang menurut data Kementerian Kesehatan tahun (2023) telah menjadi salah satu penyakit tidak menular banyak dialami masyarakat di Indonesia. Proses pencampuran bumbu yang tidak optimal dapat mengakibatkan ketidakseragaman rasa asin dan gurih pada produk akhir, yang dapat mempengaruhi kepuasan konsumen dan nilai jual dari produk tersebut sebab konsumen pasti akan mengutamakan rasa dari produk yang akan dibeli. Beberapa faktor yang mempengaruhi proses pencampuran bumbu antara lain waktu pencampuran, metode pencampuran, dan kualitas bumbu yang digunakan.

Kampung Edamame telah menerapkan proses pencampuran bumbu pada produk Edamame *Crispy*, namun masih ditemukan beberapa kendala seperti

ketidakseragaman rasa asin dan gurih pada setiap proses produksi dan efisiensi waktu pencampuran yang belum optimal. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan alat pencampur yang digunakan serta belum adanya standar operasional prosedur yang baku dalam proses pencampuran bumbu. Alat pencampur yang digunakan masih sederhana. Alat ini memiliki kapasitas kecil, sehingga proses produksi harus dilakukan secara bertahap. Cara pengadukan bumbu yang manual membuat rasa asin dan gurih tidak merata di setiap tahap pencampuran bumbu edamame. Akibatnya, rasa Edamame *Crispy* yang telah digoreng bisa berbeda-beda antara satu produksi dengan produksi lainnya. Proses produksi menjadi lebih lama dan membutuhkan lebih banyak tenaga kerja. Faktor-faktor tersebut akan sangat mempengaruhi kualitas dan konsistensi rasa dari produk yang akan dipasarkan.

Optimalisasi proses pencampuran bumbu menjadi fokus utama dalam laporan ini karena merupakan tahapan penting yang menentukan kualitas akhir produk. Ketepatan dan keseragaman dalam pencampuran bumbu tidak hanya berpengaruh pada rasa, aroma, tekstur, dan penampilan produk tetapi juga pada keamanan pangan dan kepuasan konsumen. Dengan mengoptimalkan proses ini, diharapkan dapat meningkatkan efisiensi produksi sekaligus menjamin konsistensi kualitas produk Edamame *Crispy*. Permasalahan yang terjadi pada Kampung Edamame binaan PT. Gading Mas Indonesia Teguh terkait optimalisasi proses pencampuran bumbu mendorong penulis untuk menyusun laporan magang dengan objek pembahasan berjudul "Optimalisasi Proses Pencampuran Bumbu Edamame *Crispy* di Kampung Edamame Binaan PT. Gading Mas Indonesia Teguh".

## 1.2 Tujuan

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum diadakannya kegiatan magang pada PT. Gading Mas Indonesia Teguh adalah sebagai berikut:

- a. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam kegiatan industri serta dunia kerja melalui pembelajaran langsung bersama praktisi yang berpengalaman di lapangan.

- b. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam mengerjakan pekerjaan lapangan yang sesuai dengan bidang keahliannya, terutama pada aspek-aspek yang tidak diperoleh selama perkuliahan.
- c. Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis dengan menganalisis perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan implementasi nyata di lapangan.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dilaksanakannya magang adalah sebagai berikut:

- a. Mampu menjelaskan dan melakukan optimalisasi proses pencampuran bumbu produk Edamame *Crispy* di Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
- b. Mampu mengidentifikasi permasalahan pada optimalisasi proses pencampuran bumbu produk Edamame *Crispy* di Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
- c. Mampu memberikan alternatif solusi dari identifikasi masalah pada optimalisasi proses pencampuran bumbu produk Edamame *Crispy* di Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh.

### 1.3 Manfaat

Manfaat dari dilaksanakannya magang ini adalah:

- a. Mahasiswa memperoleh wawasan, keterampilan, dan pengalaman praktis mengenai pengelolaan industri pengolahan pangan, khususnya dalam proses produksi Edamame *Crispy* di PT. Gading Mas Indonesia Teguh.
- b. Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan yang terjadi dalam proses pencampuran bumbu pada produksi Edamame *Crispy* di Kampung Edamame, sehingga memahami kendala-kendala teknis di lapangan.
- c. Mahasiswa dapat berkontribusi dengan memberikan solusi dan rekomendasi untuk mengoptimalkan proses pencampuran bumbu pada produk Edamame

*Crispy*, yang dapat membantu meningkatkan konsistensi kualitas produk di Kampung Edamame.

#### **1.4 Lokasi dan Waktu Magang**

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Gading Mas Indonesia Teguh, jalan Gajah Mada No.254, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan mulai tanggal 10 juli 2024 hingga 30 November 2024 dengan total waktu mgang yaitu 920,5 jam terdiri dari 30 jam pramagang, 820,5 jam magang dan 70 jam pasca magang.

#### **1.5 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan magang di PT. Gading Mas Indonesia Teguh meliputi:

a. Observasi

Pengamatan dilakukan secara langsung di lokasi produksi untuk mengamati dan memahami proses pencampuran bumbu pada produk Edamame *Crispy* serta mengidentifikasi kondisi aktual di lapangan.

b. Metode Magang

Mahasiswa berpartisipasi aktif dalam kegiatan produksi bersama karyawan sesuai dengan arahan pembimbing lapang dan mengikuti jadwal kerja yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

c. Wawancara

Pengumpulan informasi dilakukan melalui diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang serta karyawan untuk memperoleh data yang relevan dalam penyusunan laporan magang.

d. Dokumentasi

Pencatatan dan pengambilan data pendukung berupa foto, gambar, atau dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses produksi sebagai bukti otentik dalam penyusunan laporan magang.

e. Studi Pustaka

Pengumpulan referensi dari berbagai sumber literatur, jurnal ilmiah, dan dokumen perusahaan yang dapat mendukung analisis dan pembahasan dalam laporan magang.