

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia mengalami perkembangan yang signifikan seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan dan minuman yang sehat (Diba, 2025). Bergizi, serta memiliki nilai tambah baik dari aspek cita rasa maupun khasiat. Dalam dinamika pasar yang semakin kompetitif, produk-produk lokal mulai menunjukkan eksistensinya dengan menawarkan keunikan bahan baku khas daerah yang tidak dimiliki oleh wilayah lain. Salah satu produk yang mengusung kekhasan lokal adalah olahan buah carica, sebuah buah tropis yang hanya dapat tumbuh di beberapa tempat di dunia, salah satunya adalah Dataran Tinggi Dieng, Wonosobo. Buah carica memiliki rasa yang unik serta kandungan gizi yang tinggi, seperti vitamin A, B kompleks, C, E, kalsium, dan enzim-enzim penting lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (sukmadewi, 2019) . Potensi ini menjadi peluang besar dalam pengembangan industri pangan lokal yang tidak hanya mengedepankan rasa, tetapi juga nilai gizi serta kekayaan budaya daerah.

CV Gemilang Kencana merupakan salah satu pelaku industri yang telah memaksimalkan potensi buah carica dalam bidang produksi minuman sirup buah carica berkualitas premium. Perusahaan yang berdiri sejak 22 Desember 2013 ini terus berkembang dan memasarkan produknya hingga menjangkau wilayah Jawa dan Bali. Dengan mengusung brand *GEMILANG* yang merupakan akronim dari *seGER, ManIs, LezAt, dan NGangeni*, perusahaan ini berhasil menciptakan identitas produk yang kuat di tengah persaingan industri minuman lokal. Keunggulan utama CV Gemilang Kencana terletak pada penggunaan bahan baku pilihan yang hanya berasal dari lima desa tertinggi di Dataran Tinggi Dieng. Hal ini memastikan kualitas rasa yang otentik dan konsisten, sehingga mampu menarik minat konsumen dari berbagai kalangan. Perusahaan ini memiliki visi besar untuk menjadi produsen sirup buah carica terbesar di Indonesia, serta mengenalkan buah carica sebagai minuman berkualitas yang mudah dijumpai di

berbagai tempat, seperti toko makanan, restoran dan toko oleh oleh disepanjang jalan wonosobo.

Melalui program magang yang dilaksanakan pada CV. Gemilang Kencana khususnya pada isu permasalahan diindustri yang perlu dianalisa dan diketahui penanganannya. Minuman carica dalam sirup merupakan minuman yang didominasi buah carica dengan campuran gula alami dan dilakukan dengan teknik pasteurisasi. Proses pasteurisasi adalah metode pemanasan dengan temperature dibawah titik didih pada minuman sirup carica dengan tujuan untuk membunuh kuman ataupun bakteri pathogen. Pasteurisasi digunakan untuk mengawetkan bahan pangan yang rentan suhu tinggi. Pateurisasi tidak membunuh semua bakteri hanya memperlambat atau mengurangi pertumbuhan mikroba pada bahan pangan (Dharmawan *et al.*, 2019).

Diperoleh banyak *insight* dan wawasan baru mengenai proses industri pangan. Kegiatan magang meliputi pengamatan dan partisipasi dalam proses produksi sirup carica, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga *quality control*. Selain itu, dilakukan pula pengamatan terhadap sistem manajemen perusahaan, strategi pemasaran, dan distribusi produk ke berbagai wilayah. Pengalaman magang ini memberikan pelajaran berharga mengenai pentingnya inovasi dan kualitas dalam membangun industri pangan lokal yang berdaya saing tinggi. Melalui program ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi besar kepada CV Gemilang Kencana sehingga dapat memberikan karya berupa ide dan inovasi yang mendukung pengembangan perusahaan dalam mencapai visi dan misinya sebagai produsen sirup buah carica terkemuka di Indonesia.

1.2 Tujuan dan manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Memperoleh pengalaman praktis dan pemahaman mendalam mengenai operasional industri pangan dan *Problem Solving industry (Project)* khususnya pemantauan dalam bidang produksi minuman sirup buah carica di CV Gemilang Kencana.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

1. Mengidentifikasi permasalahan dalam proses industri (proses pengadaan bahan baku hingga proses pengemasan produk).
2. Mempelajari dan menganalisa proses produksi minuman carica dalam sirup
3. Mengasah kemampuan *soft skills* berupa *critical thinking, problem solving, leadership, self management, communication, public speaking, team work, disiplin* dan tanggung jawab
4. Mampu mempraktikkan setiap proses produksi, pengembangan dan inovasi produk, serta keterampilan kerja.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat bagi Perguruan Tinggi
 - a) Mendapatkan masukan terkait kesesuaian kurikulum dengan kebutuhan dunia kerja sehingga dapat dilakukan evaluasi dan pengembangan pembelajaran.
 - b) Menjadi sarana promosi dan pengenalan institusi (Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan) kepada dunia usaha dan industri.
 - c) Memperoleh wawasan mengenai prosedur dan teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan pangan di dunia industri sebagai bahan pertimbangan peningkatan kualitas akademik.
2. Manfaat bagi Perusahaan
 - a) Menjadi sarana evaluasi untuk mengetahui kualitas lulusan dan kompetensi mahasiswa dari Politeknik Negeri Jember.
 - b) Membuka peluang kerja sama jangka panjang antara perusahaan dan perguruan tinggi dalam bidang penelitian, inovasi, maupun rekrutmen tenaga kerja.
 - c) Memperoleh tambahan tenaga kerja yang potensial dan inovatif untuk mendukung proses produksi.

- d) Mendapatkan masukan terkait diversifikasi produk pangan, khususnya dalam pemanfaatan bahan baku seperti buah reject agar memiliki nilai tambah ekonomi.
3. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a) Meningkatkan keterampilan (*soft skills* dan *hard skills*) yang relevan dengan dunia kerja.
 - b) Memahami perbedaan serta keterkaitan antara teori yang dipelajari di bangku kuliah dengan praktik nyata di lapangan.
 - c) Mendapatkan pengalaman langsung mengenai dunia kerja sehingga lebih siap beradaptasi setelah lulus.
 - d) Memiliki kesempatan untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan dari perkuliahan pada kondisi nyata di industri.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang bertempat di industry CV. Gemilang Kencana yang terletak di Jl. Kyai Samboja No.99. Siyono Bojosaari 02/03 kec. Kertek Kab. Wonosobo 56371 (Tepatnya factory di CV. Gemilang Kencana & kantor/outlit CV. Gemilang Kencana). Magang dilaksanakan selama 4 bulan yaitu pada tanggal 1 Juli 2025 – 31 Oktober 2025. Pelaksanaan magang dimulai dari hari senin hingga sabtu dari pukul 07.30 WIB – 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Carica Gemilang dengan durasi kerja efektif selama 8 jam per hari, dimulai dari pukul 07.30 hingga 16.00 WIB. Pelaksanaan kegiatan magang mengikuti jadwal operasional perusahaan dengan sistem pembagian waktu yang terstruktur, meliputi dua sesi kerja utama yang dipisahkan oleh periode istirahat selama 60 menit. Metode pelaksanaan magang dirancang dengan pendekatan sistematis yang dimulai dengan ritual pembukaan pada pukul 07.30 yang meliputi kegiatan doa bersama yang diikuti oleh seluruh tim produksi dan staff kantor sebagai bentuk persiapan mental dan spiritual. Selanjutnya, dilakukan pembacaan visi misi perusahaan yang dipimpin oleh

supervisor untuk membangun kesadaran akan tujuan organisasi, kemudian tahap pembukaan diakhiri dengan kegiatan toss bersama sebagai bentuk motivasi dan solidaritas tim sebelum memulai aktivitas operasional.

Pada pukul 08.00, seluruh tim mulai menjalankan aktivitas sesuai dengan pembagian kerja yang telah ditetapkan dimana tim produksi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan proses produksi produk dengan mengikuti standar operasional prosedur yang berlaku, tim marketing dan penjualan melakukan aktivitas riset pasar serta menjalankan proses penjualan melalui berbagai saluran distribusi, sedangkan tim kreatif menjalankan fungsi editing video untuk platform media sosial Instagram dan TikTok serta mengelola penjualan melalui platform e-commerce. Mahasiswa magang dilibatkan dalam berbagai aktivitas operasional yang mencakup kegiatan produksi berupa pengupasan, penyortiran, dan packaging produk sesuai dengan standar kualitas perusahaan, berpartisipasi dalam kegiatan live streaming TikTok sebagai bagian dari strategi pemasaran digital perusahaan, melaksanakan project-project khusus yang diberikan oleh supervisor, serta menjalankan berbagai kegiatan operasional lainnya yang mendukung kelancaran proses bisnis.

Implementasi sistem waktu kerja dirancang dengan mempertimbangkan aspek produktivitas dan kesejahteraan tenaga kerja dimana periode istirahat ditetapkan selama 60 menit dari pukul 12.00 hingga 13.00 untuk memberikan kesempatan bagi seluruh tim melakukan istirahat dan makan siang. Setelah periode istirahat berakhir, aktivitas kerja dilanjutkan kembali dengan pola yang serupa dengan sesi pagi hingga berakhir pada pukul 16.00, sehingga struktur waktu kerja ini memungkinkan tercapainya target produktivitas sambil tetap mempertahankan keseimbangan *work-life balance* bagi seluruh anggota tim termasuk mahasiswa magang yang mendapatkan pengalaman kerja yang komprehensif melalui keterlibatan langsung dalam berbagai aspek operasional perusahaan.