

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kemajuan ilmu pengetahuan dan Teknologi Rekayasa Pangan di era globalisasi telah mendorong industri pada sektor pangan untuk terus berinovasi dalam menciptakan produk yang beragam, praktis dan memiliki daya saing dan kualitas tinggi. Perkembangan tersebut meningkatkan kesadaran konsumen terhadap pentingnya mutu dan keamanan pangan sehingga diperlukan sistem pengawasa mutu yang ketat pada tiap tahapan proses produksi (Purwantiningrum et al., 2018)

Industri pangan menjadi salah satu sektor strategis dalam peran pertumbuhan ekonomi nasional. Keberadaan beragam jenis produk pangan di pasar menghadirkan tantangan dalam menjaga kualitas, keamanan dan daya saing di tengah kompetisi global. Oleh karena itu penerapan teknologi modern dalam proses produksi menjadi hal yang essensial untuk memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar keamanan dan mutu yang berlaku (Sucipto et al., 2020)

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam industru pangan yang secara langsung berkaitan dengan perlindungan konsumen serta kepatuhan industri terhadap regulasi nasional maupun internasional. Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan yaitu penerapan sistem HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) yang memiliki tujuan identifikasi, evaluasi dan pengendalian bahaya secara signifikan pada tiap proses tahapan produksi. Penerapan prinsip HACCP secara menyeluruh dapat meminimalkan resiko produk pangan terkontaminasi dan dapat meningkatkan efisiensi proses produksi (Practice, 2022)

*Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) merupakan suatu pendekatan sistematis untuk proses indikasi, analisa dan pengendalian bahaya yang potensial pada seluruh tahapan proses produksi (Bimantara & Triastuti, 2020) Sistem ini mancakup 7 prinsip yang utama seperti : Mengidentifikasi atau menganalisa bahaya dan pencegahannya (Prinsip 1), Menentukan *Critical Control Point* (CCP) (Prinsip 2), Menetapkan batas kritis untuk tiap CCP (Prinsip 3), Penetapan sistem pemantauan (Prinsip 4), Penentuan tindakan korektif (Prinsip 5),

Melakukan verifikasi (Prinsip 6) dan Penyusunan dokumentasi dan pencatatan (Prinsip 7). Penerapan ketujuh prinsip ini dapat memastikan tiap produk pangan yang dihasilkan terjaga keamanan dan kualitasnya bebas dari bahaya biologis, kimia dan fisik (Awuchi, 2023)

EmR Garlic Powder atau bawang putih bubuk merupakan bumbu dapur yang termasuk dalam bumbu herbal berbentuk *culinary powder*. Produk ini memiliki umur simpan yang lebih panjang dibanding dalam bentuk bawang segar. *Garlic Powder* atau Bawang putih bubuk (*Allium sativum L.*) merupakan jenis bumbu yang digunakan dalam tiap pengolahan karena aroma dan rasa yang khas (Srihari et al., 2015). EmR Garlic Powder mampu meningkatkan cita rasa dalam makanan seperti bumbu penyedap, bahan marinasi atau komponen formulasi dalam saus, kaldu dan snack. Bawang putih bubuk juga dapat digunakan sebagai antimikroba karena mengandung minyak atsiri, dialil sulfida, enzim alinase, saponin, flavonoid, polifenol, vitamin A, B, dan C. Bawang putih merupakan sebuah tanaman rumpun yang memiliki kandungan *allicin* dan *scordinin* yang dapat dijadikan obat anti kolesterol untuk pencegahan penyakit jantung (Diana & Marziah, 2017)

PT Karunia Pangan Sejahtera merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan bumbu dan bahan pangan. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis produk, antara lain *EmR Garlic Powder*, *EmR Lada Putih*, *EmR Kaldu Ayam*, *EmR Kaldu Sapi*, *EmR Kaldu Udang*, *EmR Kaldu Ikan*, *EmR Cokelat Bubuk*, bumbu instan, serta rempah-rempah olahan lainnya dengan cita rasa khas. Dengan dukungan teknologi produksi modern, sumber daya manusia yang profesional, dan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP), PT Karunia Pangan Sejahtera berkomitmen untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan standar regulasi yang berlaku. Berdasarkan hal tersebut, terlihat pentingnya produk maka penerapan prinsip HACCP dalam proses produksi menjadi hal yang penting dilakukan. Implementasi HACCP dalam industri tidak hanya berkaitan terhadap pengawasan bahan baku dan proses produksi, tapi juga melibatkan dokumentasi (International Organization for Standardization (ISO), 2018)

Berdasarkan hal tersebut, kegiatan magang ini memiliki tujuan untuk mengevaluasi implementasi 7 prinsip HACCP pada proses produksi EmR Garlic Powder di PT Karunia Pangan Sejahtera. Evaluasi dilakukan dengan observasi terhadap alur produksi, identifikasi bahaya, penetapan titik kendali kritis (CCP) serta sistem monitoring dan verifikasi yang ditetapkan oleh perusahaan. Hasil evaluasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran terkait efektivitas sistem HACCP yang telah ditetapkan dan menjadi dasar atas rekomendasi perbaikan secara lanjutan dalam proses mendukung sistem manajemen keamanan pangan oleh PT Karunia Pangan Sejahtera.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan magang secara umum yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah:

1. Mengetahui tingkat pengetahuan, sikap dan tindakan karyawan terhadap implementasi 7 Prinsip HACCP pada produksi EmR Garlic Powder di PT. Karunia Pangan Sejahtera.
2. Mengamati dan mengetahui hasil implementasi HACCP dalam setiap tahapan produksi di PT. Karunia Pangan Sejahtera.
3. Mempelajari dan menganalisa data observasi secara mendalam sistem keamanan pangan terkait 7 Prinsip HACCP yang diterapkan pada produksi EmR Garlic Powder di PT. Karunia Pangan Sejahtera

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

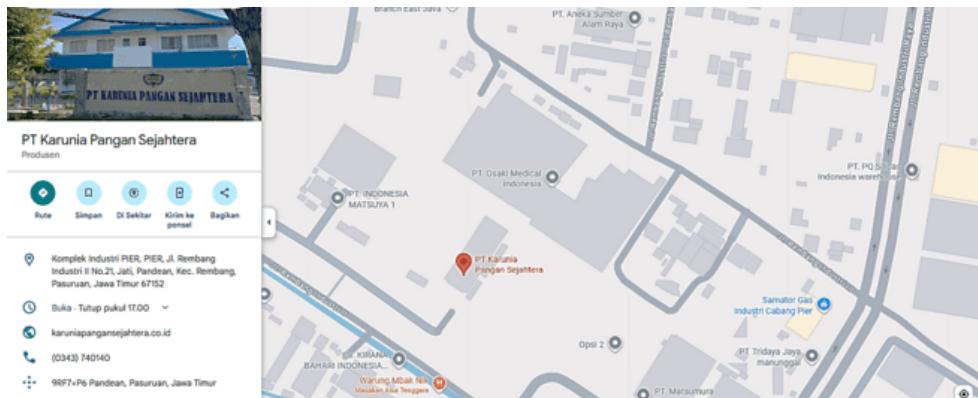
- a. Manfaat untuk mahasiswa:
  1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
  2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat;
  3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
  1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
  2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- c. Manfaat untuk lokasi Magang :
  1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
  2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Karunia Pangan Sejahtera yang berlokasi di Komplek Industri PIER, PIER, Jl. Rembang Industri II No.21, Jati,

Pandean, Kec. Rembang, Pasuruan, Jawa Timur 67152. Lokasi tersebut dapat dilihat dari peta pada Gambar 1.1



**Gambar 1. 1 Peta Lokasi Magang**

*Sumber : Google Maps, 2025*

### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2025 hingga 31 Oktober 2025. Kegiatan magang dilakukan pada hari kerja setiap hari Senin sampai Jum'at. Berikut jadwal pelaksanaan magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera secara rinci pada Tabel 1.1.

**Tabel 1. 1 Jadwal Pelaksanaan Magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera**

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin – Kamis	08:00 – 17:00	12:00 – 13:00
Jum'at	08:00 – 17:00	11:30 – 13:00
Sabtu - Minggu	Libur	Libur

*Sumber : PT. Karunia Pangan Sejahtera, 2025*

### 1.4 Metode Pelaksanaan

#### 1.4.1 Metode Observasi

Merupakan metode yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses atau aktivitas yang ada di lokasi untuk memperoleh gambaran terkait proses kerja. Metode ini melibatkan pencatatan detail terhadap informasi yang ditemukan sehingga data yang didapatkan bersifat aktual dan sesuai.

#### **1.4.2 Metode Wawancara**

Merupakan metode yang digunakan untuk mendapat informasi lebih mendalam dari pihak terkait (pembimbing lapang atau staf perusahaan). Metode ini dilakukan dengan proses percakapan secara tatap muka dengan tujuan meperoleh data pendukung yang dibutuhkan sesuai dengan SOP dan kebijakan yang berlaku.

#### **1.4.3 Metode Studi Pustaka**

Merupakan pelaksanaan metode dengan menelusuri literatur, buku dan artikel ilmiah yang relevan dengan topik magang. Informasi berasal dari sumber terpercaya dan digunakan sebagai bahan untuk memperkuat teori, membandingkan praktik di lapangan serta menjadi bahan acuan penyusunan laporan.

#### **1.4.4 Metode Praktik Lapang**

Proses ini melibatkan mahasiswa magang secara langsung dalam proses kegiatan operasional di lokasi magang. Melalui keterlibatan ini, mahasiswa magang dapat mengasah skill, memahami alur kerja dan menerapkan teori yang sudah dipelajari ke dalam kondisi kerja lapang secara langsung.

#### **1.4.5 Metode Dokumentasi**

Merupakan metode yang bertujuan mengumpulkan bukti secara visual terkait kegiatan magang. Metode ini dapat berupa foto, video, catatan yang diambil selama proses magang berlangsung kemudian dapat digunakan sebagai arsip pendukung laporan magang.