

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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.

Personal hygiene dalam industri makanan merupakan salah satu hal penting yang harus diterapkan. Penerapan pada kebersihan diri yang konsisten dapat menjadi garda terdepan dalam melindungi konsumen dari resiko yang berpotensi membahayakan dan merugikan. Produk pangan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi harus terjamin dan terlindung dari berbagai bentuk kerusakan. Kontaminasi terjadi karena kurang memperhatikan *personal hygiene* dalam mengolah makanan seperti mencuci tangan sebelum menjamah makanan, memelihara kebersihan badan, rambut, telinga, hidung, mulut, tangan, serta pemeliharaan kesehatan

Personal hygiene merupakan segala sesuatu yang meliputi kesehatan diri. Higiene merupakan ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani, dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.. Makanan yang aman yaitu makanan yang memenuhi syarat sanitasi higiene dan higiene personal. Salah satu pertimbangan konsumen dalam memilih makanan adalah karena faktor keamanan makanan . Masalah yang sering muncul terkait *personal hygiene* ini meliputi kebersihan tangan yang kurang memadai sebelum menangani makanan, penggunaan perlengkapan makan yang tidak bersih, serta kurangnya perhatian terhadap sanitasi diri seperti memakai masker atau sarung tangan saat diperlukan.

Penerapan *personal hygiene* yang tinggi dapat menentukan hasil akhir dari makanan yang diolah apakah makanan tersebut aman untuk dikonsumsi, aman disini artinya bebas dari hal-hal yang dapat membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan, karena penyakit bawaan makanan adalah suatu permasalahan kesehatan masyarakat yang banyak terjadi di era modern ini.

Salah satu produk yang dihasilkan adalah kaldu ayam bubuk. Kaldu merupakan suatu produk peningkat rasa yang umumnya dihasilkan dari proses pemasakan bahan kaya protein seperti daging-dagingan dengan air, dengan atau tanpa penambahan lainnya. Kaldu juga biasanya sering disebut dengan penyedap rasa (Ikromatun Nafsiyah et al., 2023). Kaldu sebagai produk olahan sering dimanfaatkan sebagai bahan penyerta pada masakan tertentu untuk memperbaiki, cita rasa, aroma, kelezatan ataupun kenampakan dari satu bahan. Produk kaldu yang beredar dipasaran banyak berasal dari daging ayam atau sapi dalam bentuk kaldu bubuk atau blok (Dahliansyah et al., 2025).

Berdasarkan uraian tersebut maka pada laporan magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera akan dibahas mengenai Analisis Pengaruh Kepatuhan *Personal hygiene* Terhadap Kualitas Produk Kaldu Ayam Di PT. Karunia Pangan Sejahtera.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

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. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang
3. 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 kepatuhan *personal hygiene* karyawan terhadap kualitas produk kaldu ayam
2. Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab ketidakpatuhan *personal hygiene* yang berpengaruh pada kualitas produk kaldu ayam
3. Menyusun rekomendasi perbaikan *personal hygiene* karyawan sebagai alat kontrol harian dalam menjaga kualitas produk kaldu ayam.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

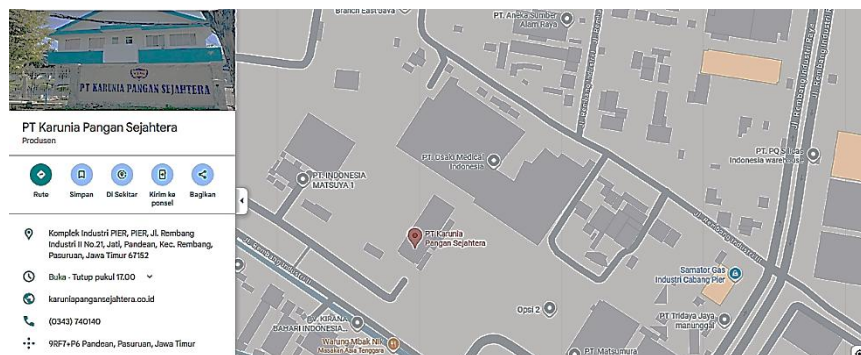
- a. Manfaat untuk mahasiswa:

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 PT. Karunia Pangan Sejahtera

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.

1.4.4 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.

1.4.5 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.

1.4.6 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.