

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik negeri jember merupakan perguruan tinggi vokasi dimana proses belajar mahasiswa mengarah untuk peningkatan keahlian,keterampilan,dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan industri. Untuk mendukung kegiatan peningkatan belajar dan keahlian mahasiswa politeknik negeri jember memberikan kewajiban kegiatan magang di industri yang dilaksanakan selama 4 bulan. Kegiatan magang industri merupakan salah satu cara untuk memberikan pengalaman langsung di lapangan sehingga dapat mengembangkan kompetensi mahasiswa secara menyeluruh dan mempersiapkan untuk siap terjun langsung ke dunia kerja juga serta peluang dalam menciptakan lapangan kerja baru. Pemilihan industri tempat magang harus relevan dengan program studi yang diambil salah satunya pada bidang industri pangan.

Magang adalah suatu bentuk kegiatan praktik kerja lapangan yang dilaksanakan oleh mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan, pengetahuan, dan pengalaman di dunia kerja sesuai dengan bidang studi yang ditempuh. Pada program magang ini merupakan salah satu syarat mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk kelulusan, program magang dilakukan di semester 7 dengan bobot total 20 sks dan juga sebagai sarana kesempatan pada mahasiswa untuk mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari saat perkuliahan pada industri yang sesuai keahliannya. Untuk tempat pelaksanaan magang mahasiswa Politeknik Negeri Jember program studi Teknologi Rekayasa Pangan di PT Wowin Purnomo Putera Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur.

PT Wowin Purnomo Putera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan yang berada di kabupaten Trenggalek dengan memproduksi kecap manis. Pada perusahaan ini termasuk Perusahaan dalam skala menengah dengan kapasitas produk kurang lebih sekitar 3500 botol perhari dan untuk produk olahan kecap manis pada PT Wowin Purnomo Putera memiliki beberapa varian yang dimana di tiap varian memiliki perbedaan dan memiliki karakteristik tersendiri untuk menarik para konsumen, untuk produknya diantaranya terdapat

kecap manis dengan merk Wowin, rajaku, dan Jangkar.

Pengendalian mutu kemasan pouch pada produk kecap manis di PT Wowin Purnomo Putera merupakan salah satu tahap penting untuk menjamin mutu dan keamanan produk hingga sampai ke tangan konsumen. Kemasan pouch tidak hanya berfungsi sebagai wadah, tetapi juga sebagai pelindung produk dari kerusakan fisik, kontaminasi, maupun pengaruh lingkungan yang dapat menurunkan kualitas kecap. Oleh karena itu, proses pengendalian mutu dilakukan secara ketat mulai dari pemeriksaan bahan kemasan yang datang, pengawasan selama proses produksi, hingga pemeriksaan produk akhir. Pada tahap penerimaan, pouch yang masuk ke gudang diperiksa secara visual untuk memastikan tidak terdapat cacat seperti pinhole, delaminasi, kerusakan gusset, ataupun ketidaksesuaian warna dan cetakan. Pemeriksaan ini bertujuan agar bahan kemasan yang digunakan sesuai dengan spesifikasi perusahaan dan aman dipakai dalam proses produksi. Setelah lolos tahap penerimaan, pouch digunakan dalam proses pengisian dan dilakukan monitoring secara berkala. QC melakukan pemeriksaan kekuatan seal, ketepatan posisi cetakan label, serta kode produksi dan tanggal kedaluwarsa. Uji kekuatan seal dilakukan dengan mengisi pouch berisi kecap untuk memastikan tidak terjadi kebocoran, karena kebocoran pada kemasan dapat menurunkan daya simpan dan menyebabkan kerugian produksi.

Selain pemeriksaan fisik, aspek higienitas juga menjadi perhatian penting. Pouch harus dalam kondisi bersih dan bebas dari kontaminan sebelum digunakan. Hal ini sesuai dengan prinsip *Good Manufacturing Practices (GMP)* yang mengharuskan setiap bahan kemasan memenuhi persyaratan kebersihan dan keamanan. Selama pengisian, potensi masalah yang sering muncul antara lain seal tidak rapat, kerutan pada area seal, adanya kecap yang menempel pada mulut pouch sehingga mengganggu proses sealing, serta ketidaksesuaian volume isi (*underfill* maupun *overfill*). Untuk mengatasi hal tersebut, perusahaan melakukan kalibrasi mesin pengisi secara berkala, memastikan posisi pouch stabil pada rak penyangga, serta menjaga area mulut pouch tetap bersih sebelum disegel. Pengendalian mutu kemasan pouch di PT Wowin Purnomo Putera juga berpedoman pada **SNI 3543.1:2013** yang mengharuskan kecap dikemas dalam wadah yang aman, bersih,

tidak memengaruhi kualitas isi, serta dilengkapi label yang jelas. Dengan adanya pengendalian mutu yang ketat dan monitoring secara rutin, perusahaan dapat meminimalkan jumlah produk cacat, menjaga konsistensi mutu kecap, serta meningkatkan kepercayaan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Terdapat tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Wowin Purnomo Putera sebagai berikut;

1. Meningkatkan pemahaman dan pengalaman mahasiswa terhadap perusahaan yang bergerak di bidang industri pangan
2. Memperkuat keterampilan mahasiswa yang diperoleh dari dari perkuliahan dengan melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dan memecahkan masalah dengan cepat dan tepat.
3. Membekali diri dengan keterampilan teknis dan interpersonal untuk kesiapan kerja di dunia industri setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu mengevaluasi kemasan pouch produk kecap manis dari aspek keamanan dan daya simpan menggunakan metode FMEA
2. Mahasiswa mampu menentukan prioritas perbaikan pada proses produksi dan mampu menganalisis efek kegagalan pada kemasan pouch
3. Mahasiswa mampu memberikan rekomendasi perbaikan pada proses produksi dan pengemasan kecap dalam upaya meningkatkan kualitas kemasan pouch

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa
 - a. Mahasiswa berkesempatan untuk menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari secara langsung dilingkungan kerja
 - b. Mahasiswa menambah wawasan serta pengetahuan baru yang mendukung peningkatan kompetensi sekaligus memperdalam keahlian pada bidang yang sesuai

2. Manfaat Politeknik Negeri Jember

- a. Terjalinnya kerja sama yang erat dengan mitra industri dalam rangka mendukung pelaksanaan tridharma perguruan tinggi
- b. Mendapatkan informasi serta pemahaman terkait penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi di dunia industri dan dapat dijadikan acuan dalam pengembangan kurikulum agar tetap adaptif.

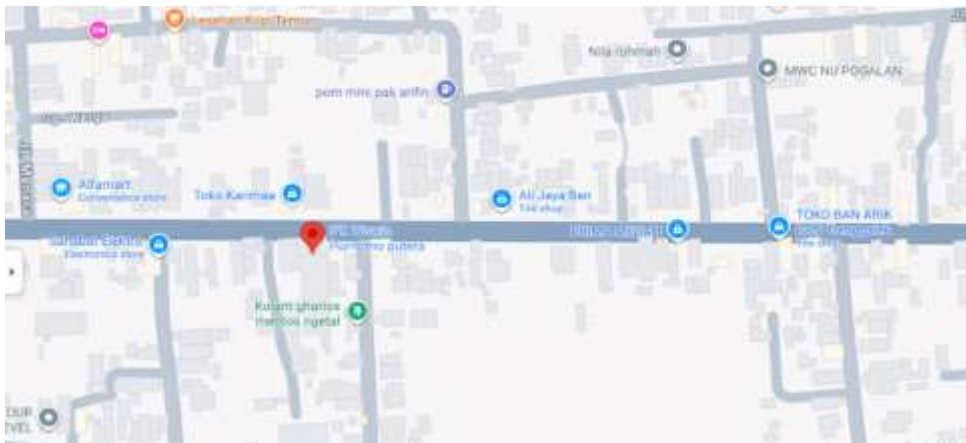
3. Manfaat Lokasi magang

- a. Memperoleh gambaran mengenai calon tenaga kerja yang memiliki kesiapan untuk langsung terjun ke dunia kerja.

1.3 Lokasi dan waktu magang

1.3.1 Lokasi magang

Kegiatan magang berlokasi di PT Wowin Purnomo Putera Kabupaten Trenggalek yang beralamatkan di Jl Raya No Km 07, Duwet, Ngetal, Pogalan, Trenggalek, Jawa Timur.



Gambar 1. 1 Lokasi Magang

Gambar 1.1 Lokasi Magang

1.3.2 Waktu pelaksanaan magang

Kegiatan magang dimulai pada tanggal 1 juli 2025 hingga 1 November 2025. Hari kerja di PT Wowin Purnomo Putera dimulai dari senin hingga sabtu

dilaksanakan 8 jam dengan durasi istirahat 1 jam. Sedangkan jam kerja untuk hari jumat selama 8 jam dengan durasi istirahat 2 jam. Jadwal dapat dilihat pada tabel

1

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Hari Kerja

HARI	PUKUL	KEGIATAN	JAM ISTIRAHAT
Senin	07.30 - 14.30	Jam Kerja	12.00 - 13.00
Selasa	07.30 - 14.30	Jam Kerja	12.00 - 13.00
Rabu	07.30 - 14.30	Jam Kerja	12.00 - 13.00
Kamis	07.30 - 14.30	Jam Kerja	12.00 - 13.00
Jum'at	07.30 - 14.30	Jam Kerja	11.00 - 13.00
Sabtu	07.30 - 14.30	Jam Kerja	12.0 - 13.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang pada PT Wowin Purnomo Put era sebagai berikut

1. Praktik Lapang

Merupakan kegiatan langsung di lapangan untuk mahasiswa pada bagian Quality Control kemasan pouch, meliputi kegiatan penerimaan bahan kemasan, inspeksi visual, pengawasan selama pengemasan serta pemantauan kondisi penyimpanan gudang.

2. Observasi

Kegiatan mahasiswa mengamati secara langsung alur kerja dan pengendalian mutu kemasan pouch mulai dari tahapan penerimaan, pengemasan hingga penyimpanan. Mahasiswa mencatat deteksi cacat seperti pinhole, kerutan, underfill, overfill atau kebocoran seal.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan kepada staf Quality Control terkait standar mutu kemasan, prosedur pemeriksaan serta kendala yang sering dihadapi pada saat pengemasan untuk memperoleh informasi lebih rinci.

4. Dokumentasi

Mengumpulkan data pendukung seperti foto catatan pemeriksaan kemasan dan hasil uji kebocoran.

5. Penyusunan Laporan

Kegiatan penyusunan laporan dilakukan dengan mengolah data yang diperoleh selama pelaksanaan magang, kemudian menyusunnya menjadi laporan akhir. Laporan yang telah disusun selanjutnya dikoreksi oleh pembimbing lapangan sebelum diserahkan kepada dosen pembimbing untuk penilaian.