

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktek dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Magang adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada perusahaan atau industri- industri yang sesuai dengan bidangnya. Magang ini juga sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang semakin banyak dan ketat dalam persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah praktek kerja dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di lokasi Magang. Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 dan berlangsung selama 4 bulan. Magang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan magang, khususnya bergerak dibidang pengolahan industri pangan. PT Bumbu Masak Indonesia Merupakan industri besar yang bergerak dibidang produksi bumbu penyedap *Monosodium Glutamate* (MSG). Selain memproduksi MSG, perusahaan ini juga mengembangkan produk- produknya berupa bumbu masak siap pakai (Bumbu Kaldu Instant, Tepung Bumbu Serbaguna & Bumbu Praktis Siap Pakai, *Mayonnaise Sauce*) dan didistribusikan ke seluruh Indonesia maupun luar negeri.

Pemilihan PT Bumbu Masak Indonesia sebagai tempat pelaksanaan magang dikarenakan perusahaan ini merupakan salah satu industri pangan yang bergerak dibidang produksi bumbu masak. Salah satu produk bumbu masak yang sangat dikenal di pasar domestik adalah Bumbu Kaldu Ayam dan Sapi. Sebagai produk yang digunakan secara luas di rumah tangga, kualitas dan keamanannya menjadi perhatian utama. Oleh karena itu, penting untuk memahami sejauh mana prinsip-prinsip GMP diterapkan dalam setiap tahapan produksi Bumbu Kaldu Instant. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan persyaratan minimum mengenai pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di industri pengolahan pangan untuk menghasilkan produk yang bermutu baik, aman dan konsisten. Penerapan GMP akan mengarah kepada aspek-aspek yang berhubungan dengan *higiene* karyawan ataupun sanitasi pada proses produksi. Hal utama dalam penerapan GMP yaitu agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi, sehingga produk yang sampai ke konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi.

Penerapan GMP harus sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Dalam penerapannya, GMP sangat erat hubungannya dengan *Hazard Analysis Critical Control Control Points* (HACCP), dimana GMP merupakan program prasyarat dari HACCP yang mana berfokus pada pencegahan terjadinya kontaminasi. Pengendalian GMP dapat meliputi faktor fisik (bangunan, mesin, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik, dll), faktor higienitas dari personel yang bekerja dan faktor kontrol operasi termasuk pelatihan dan evaluasi GMP.

Sudah sewajarnya PT Bumbu Masak Indonesia menjadi pilihan pelaksana magang dalam pemenuhan salah persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma Tiga (D3) di Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa diharapkan mampu menambah wawasan, ilmu pengetahuan serta menjadi bekal terjun ke dunia kerja setelah perkuliahan.

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat laporan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam Produksi Bumbu Kaldu Instant di PT Bumbu Masak Indonesia, untuk mengetahui dan mempelajari tentang *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang diterapkan oleh PT Bumbu Masak Indonesia.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan Magang di PT Bumbu Masak Indonesia adalah sebagai berikut.

1. Memenuhi salah satu persyaratan dan menyelesaikan jenjang program Pendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri serta mengetahui permasalahan yang terjadi di dalamnya dan berusaha mendapatkan penyelesaiannya.
3. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, kemampuan serta keterampilan mahasiswa pada perusahaan magang
4. Mengetahui, mengerti dan memahami penerapan teori dan praktik dengan cara membandingkan apa yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan kenyataan di lapangan

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan Magang PT Bumbu Masak Indonesia adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui serta mempelajari tahapan proses produksi Bumbu Kaldu Instant di *department* FP-1 Bumbu Kaldu Instant
2. Mengetahui dan memahami penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di *department* FP-1 Bumbu Kaldu Instant.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan Magang PT Bumbu Masak Indonesia yaitu :

1. Mahasiswa terlatih untuk disiplin dan menaati peraturan yang ada di perusahaan.
2. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
3. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
4. Melatih mahasiswa untuk memiliki karakter bertanggung jawab, mandiri dan bekerja keras.

1.3 Lokasi dan Waktu

PT Bumbu Masak Indonesia terletak berbatasan dengan Sungai pada sebelah selatan, pada sebelah barat dan timur berbatasan dengan pemukiman penduduk dan juga berdekatan dengan gerbang jalan tol. Hal ini yang memungkinkan sangat menguntungkan untuk operasi pabrik.

Beberapa alasan yang menjadi bahan pertimbangan pemilihan lokasi pabrik adalah sebagai berikut :

a. Dekat dengan bahan baku

Bahan baku berupa tetes tebu masih banyak terdapat di Jawa Timur. Hal ini dikarenakan di daerah sekitar PT Bumbu Masak Indonesia banyak terdapat pabrik gula. Selain itu, bahan baku juga didapat dari luar daerah, yaitu Gresik, Pasuruan, Probolinggo, Malang, Kediri dan Nganjuk

b. Dekat dengan sungai

Lokasi pabrik berada dekat dengan salah satu sungai yang ada di Jawa Timur, dimana sumber air merupakan faktor terpenting sehingga keberadaan sumber daya air menjadi sangat penting dalam menunjang proses produksi.

c. Dekat dengan pelabuhan

Pabrik ini dekat dengan pelabuhan yang terletak di Surabaya. Waktu tempuh

menuju pelabuhan kurang lebih 60 menit dan ditempuh dengan kondisi normal. Kedekatan dengan akses distribusi ini memudahkan untuk distribusi produk baik ke dalam maupun luar negeri.

d. Sumber Daya Manusia (SDM)

Lokasi ini memberikan kemudahan dengan tersedianya tenaga kerja yang melimpah disekitar pabrik dan mudah untuk mendapatkannya, Tenaga kerja yang diperlukan oleh perusahaan yaitu terampil dan dapat bekerja dalam kondisi ketinggian dan kebisingan, serta memahami dasar dari Kesehatan dan Keselamatan Kerja.

e. Sarana dan prasarana

Lokasi pabrik yang berada di jalan raya dan tol Surabaya ini mempermudah untuk aktivitas transportasi, distribusi bahan baku dan produk serta keperluan produksi lainnya. Selain itu, keberadaan di jalur utama ini menjamin stabilitas produksi karena risiko keterlambatan pengiriman bahan mentah dari pemasok dapat diminimalisir secara maksimal. Kemudahan akses ini juga memperluas jangkauan pasar perusahaan hingga ke skala nasional bahkan internasional melalui konektivitas langsung ke pelabuhan atau pusat distribusi besar di Jawa Timur.

f. Kepadatan industri yang kurang dan lahan yang memadai

Pada daerah ini, saat itu pertumbuhan industri masih kurang, tidak seperti di daerah lain yang mulai padat industri. Sehingga PT Bumbu Masak Indonesia yang berlokasi di daerah persawahan penduduk dan berdekatan dengan sungai memanfaatkan lahan untuk mendirikan pabrik yang strategis.

Kegiatan Magang ini dilaksanakan pada tanggal 4 Agustus – 28 November 2025. Kegiatan magang dilakukan pada hari Senin- Jum'at, pada pukul 07.00-16.00 WIB, jadwal dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Magang

No	Hari	Jam Kerja
1	Senin	Jam 07.00 – 11.00 Istirahat Jam 12.00 – 16.00
2	Selasa	Jam 07.00 – 11.00 Istirahat Jam 12.00 – 16.00
3	Rabu	Jam 07.00 – 11.00 Istirahat Jam 12.00 – 16.00
4	Kamis	Jam 07.00 – 11.00 Istirahat Jam 12.00 – 16.00
5	Jumat	Jam 06.10 (Senam) Jam 07.00 – 11.00 Istirahat Jam 12.00 – 16.00
6	Sabtu & Minggu	Libur

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Magang di PT. Bumbu Masak Indonesia, sebagai berikut.

1.4.1 Tahap Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Bumbu Masak Indonesia dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

1.4.2 Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, para pekerja, para manager di PT Bumbu Masak Indonesia khususnya para pekerja yang berada di *department* FP-1 Bumbu Kaldu Instant. Metode wawancara merupakan metode yang memungkinkan terjadi komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

1.4.3 Kerja Nyata

Kerja nyata dilakukan dengan melakukan praktik secara langsung dengan mengikuti intruksi dari pihak *department* FP-1 PT Bumbu Kaldu Instant dan FP-2 *section Mayonnaise Sauce* dan didampingi oleh pembimbing *department* dan karyawan yang ahli di bidangnya

1.4.4 Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari teori- teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.