

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan institusi perguruan tinggi dengan sistem pendidikan yang menyelenggarakan kegiatan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar untuk meningkatkan keahlian, serta mampu mengembangkan standar – standar keahlian secara spesifik untuk menyongsong perubahan lingkungan dan kebutuhan di dunia kerja. Sesuai dengan tujuan pendidikan vokasi dalam peningkatan sumber daya manusia yang unggul dan terampil.

Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan pendidikan yang berkualitas serta sesuai dengan kebutuhan dunia kerja melalui kegiatan akademik berupa magang di berbagai perusahaan, industri, dan instansi yang relevan dengan program studi masing masing – masing. Kegiatan magang merupakan aspek program praktik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa yang sedang menempuh semester lima (5) dan diperuntukan khusus mahasiswa program Diploma Tiga (D-III) yang telah memiliki bekal materi yang cukup sehingga bisa menunjang pelaksanaan program ini. Kegiatan ini juga menjadi syarat wajib kelulusan yang harus diikuti oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

CV Pangandaran Berkah Sentosa merupakan produsen olahan makanan beku berbahan dasar ayam, sapi, dan ikan yang diolah secara higienis menggunakan teknologi modern untuk menghasilkan produk yang berkualitas halal, bergizi, dan disukai konsumen karena cita rasa yang dimiliki. Seluruh produk dari CV Pangandaran Berkah Sentosa telah disertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), lolos uji NKV, telah terdaftar dan memiliki izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).

Pemilihan *Commanditaire Vennootschap* (CV) sebagai tempat magang didasarkan pada pertimbangan bahwa perusahaan dengan bentuk badan usaha ini umumnya memiliki struktur organisasi yang lebih fleksibel dan memungkinkan mahasiswa untuk terlibat secara langsung terlibat secara langsung dalam kegiatan

operasional. Hal tersebut memberikan kesempatan lebih luas untuk memahami proses kerja secara nyata. Selain itu, CV biasanya memiliki skala usaha yang tidak terlalu besar, sehingga mahasiswa dapat memperoleh bimbingan lebih intensif. Kondisi ini sangat mendukung pencapaian tujuan magang, yaitu menambah wawasan, meningkatkan keterampilan kerja, serta menghubungkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dan praktik di lapangan.

Pelaksanaan magang di CV Pangan Berkah Sentosa, dilatar belakangi oleh kebutuhan mahasiswa untuk memperoleh pengalaman langsung terkait proses produksi pangan yang sesuai dengan standar mutu dan keamanan pangan. Bagian produksi dipilih sebagai fokus kegiatan magang karena merupakan tahapan utama yang menentukan kualitas akhir produk, mulai dari persiapan bahan baku, proses pengadunan, pembentukan produk, pemasakan, pembekuan, hingga pengemasan. Melalui keterlibatan langsung dalam proses produksi, mahasiswa dapat memahami alur kerja secara menyeluruh, serta mengamati pengendalian mutu selama proses berlangsung. Kondisi ini sangat relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan di dunia kerja, terutama dalam bidang teknologi industri pangan. Oleh karena itu, CV Pangan Berkah Sentosa dipilih sebagai tempat magang karena mampu menyediakan lingkungan belajar yang aplikatif, realistik, dan mendukung pengembangan keterampilan profesional mahasiswa dalam bidang pengolahan pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum magang di CV Pangan Berkah Sentosa adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pengalaman dalam menerapkan pengetahuan teoritis selama perkuliahan ke dalam dunia kerja secara langsung.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di CV Pangan Berkah Sentosa.

3. Mahasiswa diharapkan dapat memahami proses produksi pangan, sistem manajemen mutu, serta standar keamanan pangan yang diterapkan dalam industri.
4. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh selama perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus magang di CV Pangandaran Berkah Sentosa adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan *crispy chicken nugget* dari penerimaan bahan baku sampai pengemasan.
2. Mengetahui alur proses produksi pembuatan *crispy chicken nugget*.
3. Mengaplikasikan teori – teori yang didapatkan pada tempat kuliah.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat magang di CV Pangandaran Berkah Sentosa adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam praktik secara nyata.
2. Mendapatkan wawasan dan pengetahuan tentang proses produksi dan pengolahan *crispy chicken nugget*.
3. Mendapatkan perbandingan ilmu Teknologi Industri Pangan yang diperoleh di Kampus dengan tempat magang.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Pelaksanaan kegiatan magang di CV Pangandaran Berkah Sentosa dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai pada 1 Agustus 2025 sampai dengan 30 November 2025. Tempat pelaksanaan magang dilakukan di CV Pangandaran Berkah Sentosa yang berlokasi di Jalan Cendrawasih, Plosogeneng, Kecamatan Jombang, Kabupaten

Jombang, Jawa Timur 61416. Berikut adalah gambar 1.1 peta lokasi CV Pangan Berkah Sentosa.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi CV Pangan Berkah Sentosa
(Sumber: Google Maps, 2025)

1. Sebelah Utara : Pemukiman desa Plosogeneng
2. Sebelah Barat : Pemukiman desa Plosogeneng
3. Sebelah Selatan : Gudang PT. Phalosari Unggul Jaya
4. Sebelah Timur : Perumahan Puri Astapada Indah II

1.3.2 Jadwal Kerja

Pelaksanaan kegiatan magang di CV Pangan Berkah Sentosa dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai pada 1 Agustus 2025 sampai dengan 30 November 2025. Berikut jadwal kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1 Jadwal Magang di CV Pangan Berkah Sentosa:

Tabel 1. 1 Jadwal Magang Di CV Pangan Berkah Sentosa

| No | Hari | Waktu |
|----|--------|---|
| 1. | Senin | 08.00 – 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB |
| 2. | Selasa | 08.00 – 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB |
| 3. | Rabu | 08.00 – 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB |
| 4. | Kamis | 08.00 – 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB |
| 5. | Jum'at | 08.00 – 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB |
| 6. | Sabtu | 08.00 – 12.00 WIB Istirahat 13.00 – 16.00 WIB |

Sumber: CV Pangan Berkah Sentosa – Jombang, 2025

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan magang di CV Pangan Berkah Sentosa adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan, pengambilan data, dan praktik secara langsung di lapangan yang bertujuan untuk mendapatkan data yang berkaitan dengan proses kegiatan magang.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara bertanya secara langsung dengan pembimbing lapang dan karyawan yang berhubungan dengan produksi tersebut.

3. Kerja Nyata

Kerja nyata dilakukan dengan cara mahasiswa terlibat langsung proses produksi dengan intruksi pembimbing lapang serta karyawan.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mencari literatur atau teori yang berkaitan dengan proses pada kegiatan magang.

5. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara mencatat data, mengumpulkan informasi dari literatur yang berhubungan dengan data pembahasan dan pengambilan gambar terkait proses atau data perusahaan tidak diperkenankan untuk menjaga kerahasiaan pabrik. Hanya diperbolehkan mencatat informasi yang telah disampaikan kemudian menguraikannya secara mandiri dalam laporan magang dengan ketentuan yang berlaku dari pabrik.