

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Magang adalah salah satu program dari lembaga yang masuk dalam kurikulum pembelajaran dengan konsep baru dalam mencetak dan membentuk sumber daya manusia (SDM) yang memiliki keterampilan dan pengalaman, sehingga mahasiswa dapat menerapkan teori yang diperoleh di kampus saat kuliah dengan kenyataan di dunia industri dan yang ada di lapangan.

Magang selain bertujuan untuk melatih SDM agar terampil dalam penerapan ilmu yang telah didapatkan di bangku kuliah juga sebagai sinkronisasi antara bidang ilmu yang telah diperoleh terhadap kondisi yang sesungguhnya terjadi pada industri maupun lapang. Dengan demikian mahasiswa memiliki wawasan yang cukup luas mengenai dunia industri khususnya di PT Tagani Sukses makmur yang merupakan industri pengolahan pangan yang fokus pada proses pembekuan sayur-sayuran diantaranya yaitu edamame, okra, cabai dan lain sebagainya. Mulai dari pengetahuan produk di lahan tanam secara langsung, proses analisa penerimaan produk datang di pabrik, proses pengolahan mulai dari pencucian hingga produk jadi sampai pada proses packing sekaligus dengan analisa – analisisnya.

Pelaksanaan magang dilakukan di PT Tagani Sukses Makmur. PT Tagani Sukses Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak secara khusus dalam industri sayuran beku terutama komoditas edamame dan okura dengan letak perusahaan berada di Dusun Klampis Desa Kajar, Kecamatan Tenggarang, Kabupaten Bondowoso.

Dengan dilakukannya magang di PT Tagani Sukses Makmur akan menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas tentang proses pembekuan sayuran untuk kapasitas ekspor serta dapat langsung mengimplementasikan apa yang telah didapat di bangku kuliah dengan mengikuti beberapa rangkaian kegiatan perusahaan seperti proses produksi, dan analisa produk di laboratorium.

Salah satu produk di PT Tagani Sukses Makmur yaitu okra. Buah okra (*Abelmoschus esculentus L.*) atau dikenal dengan *Ladies Finger* merupakan tanaman tropis yang sudah lazim dikonsumsi masyarakat. Okra mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral, selain itu okra memiliki kadar lendir yang banyak karena kandungan seratnya yang tinggi. Lendir okra ini dapat menstabilkan gula darah bagi penderita diabetes serta kandungan *pectine* mampu menurunkan kadar kolesterol darah sampai 10%, meningkatkan fungsi otak dan meningkatkan daya tahan tubuh. Hal-hal yang perlu diperhatikan selain pada budidaya tanaman yaitu proses pengawasan mutunya mulai dari awal penerimaan bahan baku hingga proses pembekuan dan pengemasan, sehingga proses pengolahan okra tersebut sesuai dengan ilmu dan teknologi yang dipelajari di jurusan Teknologi Industri Pangan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum dari magang di PT Tagani Sukses Makmur adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan ilmu teknologi serta keterampilan dalam proses pengolahan produk pangan.
2. Menerapkan pengetahuan akademis berupa teori-teori yang diperoleh dari bangku perkuliahan dengan dunia kerja yang nyata dan mengaplikasikannya dengan baik.
3. Sebagai syarat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma III pada Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Adapun tujuan khusus dari magang di PT Tagani Sukses Makmur adalah:

1. Mengetahui secara umum profil industri pengolahan pangan produk okra di PT Tagani Sukses Makmur.
2. Mengetahui dan memahami proses produksi okra dari penerimaan bahan baku sampai produk akhir.

3. Mengetahui penerapan Standart Sanitasi Operasional Prosedur (SSOP) di PT Tagani Sukses Makmur.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang di PT Tagani Sukses Makmur adalah:

1. Mendapatkan pengetahuan baru serta wawasan yang lebih luas dan keterampilan tentang proses produksi okra beku di PT Tagani Sukses Makmur.
2. Mengetahui pengendalian mutu dan sanitasi yang diterapkan pada produksi okra beku di PT Tagani Sukses Makmur.
3. Menumbuhkan dan melatih sikap kerja mahasiswa.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Waktu

Pelaksanaan magang di PT Tagani Sukses Makmur dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus s/d 31 November 2025.

#### 1.3.2 Tempat

Magang ini dilaksanakan di PT Tagani Sukses Makmur yang terletak di Jalan Pakisan No 989 Kajar, Kecamatan Tenggarang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

#### 1. Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan melalui melakukan wawancara dengan karyawan PT Tagani Sukses Makmur yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

#### 2. Observasi

Observasi dilakukan dengan melalui pengamatan lapangan untuk memberikan pemahaman informasi yang didapat dengan keadaan lapang yang sesungguhnya. Kegiatan observasi yang dilakukan meliputi observasi denah perusahaan dan tata letak ruang produksi.

### 3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebagai sumber pustaka untuk mempelajari kesesuaian teori dengan praktik yang dilakukan di PT Tagani Sukses Makmur serta upaya pengembangannya.

### 4. Dokumentasi dan data-data

Metode pengumpulan data dengan mengambil data dalam bentuk fisik seperti formulir, foto dan dalam bentuk data secara tertulis demi menunjang informasi yang diperoleh.

### 5. Aktivitas secara langsung

Magang secara langsung dilakukan untuk mendapatkan informasi dengan melakukan kegiatan industri mulai penerimaan bahan, hingga pengawasan mutu produk akhir.