

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan merupakan salah satu sektor strategis dalam perekonomian Indonesia, yang tidak hanya berperan dalam menyediakan kebutuhan pokok masyarakat, tetapi juga berkontribusi terhadap penerimaan devisa negara dan penyerapan tenaga kerja (Herdhiansyah et al., 2012). Dalam konteks ini, produk pangan olahan harus memenuhi standar keamanan dan mutu yang diterapkan agar dapat dikatakan layak konsumsi dan memiliki daya saing di pasar domestik maupun internasional. Salah satu pendekatan yang diakui secara global adalah Good Manufacturing Practices (GMPs). Penggunaan Good Manufacturing Practices (GMPs) merupakan salah satu metode yang luas diterima untuk menjamin kualitas dan keamanan produk pangan.

GMPs merupakan serangkaian pedoman yang mengatur proses produksi pangan untuk memastikan bahwa proses tersebut terkendali, higienis, dan konsisten. Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia (BPOM) menyatakan bahwa GMPs mencakup hal-hal seperti lingkungan dan lokasi produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, higiene dan sanitasi, kesehatan karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan, pencatatan, dan dokumentasi (BPOM, 2012). Untuk menghindari kontaminasi fisik, kimia, dan biologis yang dapat membahayakan konsumen, penerapan GMPs dalam suatu proses pengolahan sangat penting agar dihasilkan produk akhir yang memenuhi persyaratan dan aman untuk dikonsumsi (Hamidah, Mulyono, Andoyo, Mardawati, & dan Huda, 2018). GMPs ini mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik CPPOB). Pedoman ini berisi tata cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan untuk menghasilkan produk yang diinginkan.

Pabrik gula satu-satunya di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah PT Madubaru, yang merupakan bagian dari Pabrik Gula Madukismo Yogyakarta

(PG). Perusahaan ini memproduksi gula tebu berkualitas SHS IA. Namun, dalam praktiknya, masih terdapat sejumlah masalah yang dapat menurunkan kualitas produk akhir, termasuk ukuran kristal gula yang tidak konsisten, kandungan air yang tidak stabil, dan kerusakan mesin yang dapat mengganggu kelancaran proses produksi (Ardhany dkk., 2024). Ketidakonsistenan dalam penerapan prinsip GMP seringkali menjadi penyebab masalah-masalah tersebut.

Berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Ardhany dkk. (2024) di PT Madubaru menyoroti pentingnya pengendalian kualitas terintegrasi dalam pemeliharaan mesin dan pengelolaan persediaan bahan baku, selain proses produksi. Faktor-faktor penyebab cacat produk diidentifikasi dan dikendalikan menggunakan teknik seperti Analisis Mode dan Efek Kegagalan (FMEA) dan Pengendalian Proses Statistik (SPC). Hasil ini menyoroti betapa mendesaknya penerapan GMP yang komprehensif untuk menjamin kualitas produk gula yang konsisten.

Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji lebih dalam bagaimana PT Madubaru Yogyakarta menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam produksi gula. Diharapkan dengan mengevaluasi tingkat kepatuhan perusahaan terhadap prinsip-prinsip GMP, area yang perlu ditingkatkan dapat diidentifikasi dan saran-saran dapat dikembangkan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk gula yang diproduksi.

1.2 Tujuan Umum

Tujuan magang secara umum adalah sebagai berikut:

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. 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.

1.3 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Mengetahui penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) di PT. Madu Baru Yogyakarta.
2. Mengevaluasi adanya berbagai masalah dalam penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) di PT. Madu Baru Yogyakarta.
3. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir di PT. Madu Baru Yogyakarta.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
2. Manfaat untuk Polije :
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan tridarma.
3. Manfaat untuk lokasi magang :
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

4. Manfaat untuk Polije :

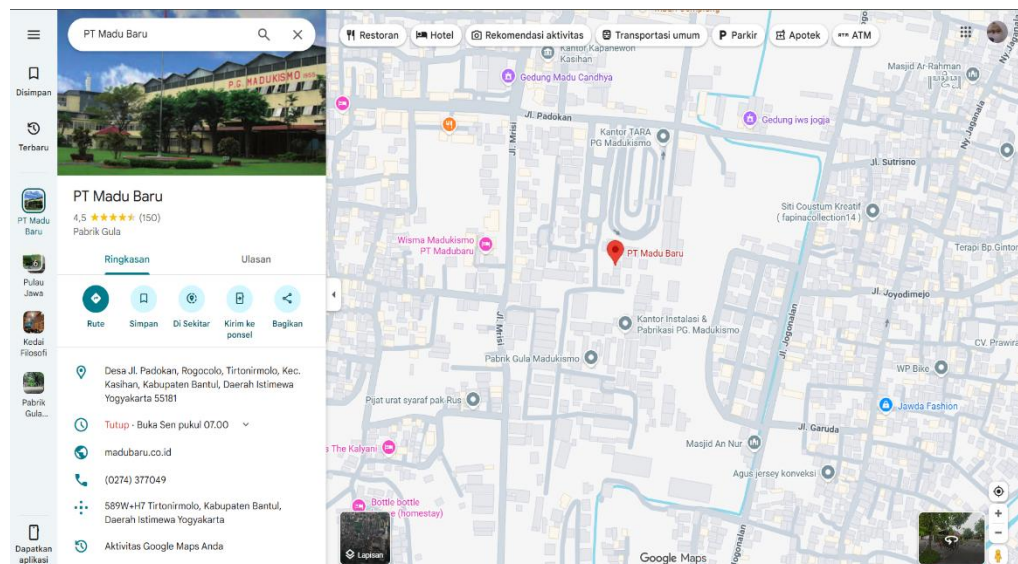
- Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan tridarma.

5. Manfaat untuk lokasi magang :

- Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.5 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di PT. MADUBARU-MADUKISMO Desa Jl. Padokan, Rogocolo, Tirtonirmolo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55181. Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 4 (empat) bulan dimulai pada tanggal 1 Juli 2025 – 1 November 2025.



Gambar 1 1 Lokasi Magang

Sumber : Citra Satelit dan Arsip PT. Madubaru-Madukismo

1.6 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Madubaru Yogyakarta dilakukan dengan menjalankan aktivitas dengan kondisi yang ada di lapangan. Bentuk kegiatan dan pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang:

1. Observasi

Observasi ini merupakan suatu proses pengamatan sistematis yang mana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus yang berasal dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang didapatkan adalah data primer dan secara langsung diperoleh di lokasi magang.

2. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara pencarian data penunjang dari berbagai literatur yang dapat digunakan sebagai pendukung data yang telah diperoleh untuk menyusun laporan.

3. Praktik Lapangan

Praktik lapang dilakukan dengan cara secara langsung di dalam kegiatan yang ada di PT. MADUBARU-MADUKISMO Yogyakarta, mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, sampai dengan penyimpanan produk jadi. Melalui praktik lapang ini mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, serta dapat menyerap ilmu dari berbagai kegiatan yang telah dilakukan.