

BAB 1. PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi di berbagai bidang ilmu tertentu. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk memberikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang relevan dengan bidang studi masing-masing, sehingga mahasiswa mampu bersaing dalam bidang ilmu tersebut, serta menerapkan dan mengembangkan teknologi yang telah dipelajari selama masa perkuliahan. Pendidikan yang diterapkan di Politeknik Negeri Jember menekankan pada pembelajaran keterampilan dan keahlian khusus di bidangnya.

Untuk mencapai tujuan pendidikan, Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan berbagai kegiatan ilmiah dan program berkualitas bagi mahasiswanya. Salah satu program tersebut adalah kegiatan magang di perusahaan atau industri sesuai bidang keilmuan, khususnya Teknologi Industri Pangan. Magang merupakan bentuk praktik kerja di dunia industri yang dilaksanakan pada semester 5 dengan durasi ± 4 bulan di perusahaan yang relevan dengan bidang studi yang bertujuan meningkatkan kemampuan serta keterampilan mahasiswa melalui penerapan ilmu yang diperoleh di bangku perkuliahan. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan pengalaman nyata dan pemahaman langsung mengenai dunia kerja. Pelaksanaan magang dilakukan di salah satu perusahaan pangan berskala nasional yang bergerak di bidang produksi bumbu dan penyedap rasa. Perusahaan ini memiliki standar mutu dan sistem produksi modern, sehingga menjadi tempat yang relevan bagi mahasiswa untuk mempelajari penerapan ilmu di dunia industri pangan secara langsung.

Produk ini termasuk kategori bumbu kaldu penyedap berbasis ekstrak daging yang diproduksi melalui proses pengeringan dan pencampuran bahan

baku terstandar, meliputi ekstrak daging ayam/sapi, rempah, garam, gula, dan bahan pengikat. Formulasi tersebut menghasilkan butiran granula yang stabil, mudah larut, serta mampu mempertahankan cita rasa gurih (umami). Proses produksi dilakukan dengan pengendalian mutu yang ketat, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, sehingga produk ini memenuhi standar keamanan pangan dan konsistensi kualitas untuk konsumsi masyarakat luas maupun industri makanan.

Pengendalian mutu pada produksi bumbu kaldu penyedap instan dilakukan secara menyeluruh mulai dari bahan baku hingga produk akhir. Pada tahap awal, bahan baku seperti extract meat powder, rempah, garam, dan gula diperiksa kualitasnya melalui uji sensoris, fisik, kimia, dan mikrobiologi, kemudian disimpan sesuai standar dengan sistem FIFO. Selama proses produksi, pengawasan dilakukan pada penimbangan, pencampuran, pembentukan granula, serta pengeringan dengan mengendalikan parameter keseragaman campuran, kadar air, ukuran butir, tekstur, suhu, dan waktu. Produk yang telah melalui proses tersebut kemudian dikemas menggunakan material food grade yang mampu melindungi dari kelembaban, cahaya, dan kontaminasi, disertai pemeriksaan kebocoran dan ketepatan berat bersih. Tahap akhir adalah pengujian produk jadi yang mencakup uji organoleptik, fisik, kimia, dan mikrobiologi untuk memastikan mutu dan keamanan. Produk yang memenuhi standar akan dipasarkan, sedangkan yang tidak sesuai dikategorikan sebagai reject. Dengan demikian, setiap tahapan pengendalian mutu berperan penting dalam menjamin kualitas, keamanan, dan konsistensi cita rasa produk.

Pengendalian mutu dalam industri pangan harus sesuai dengan standar nasional maupun internasional yang berlaku, seperti Standar Nasional Indonesia (SNI) dan sistem manajemen mutu ISO 9001. Penerapan pengendalian mutu sangat erat kaitannya dengan sistem keamanan pangan seperti Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), karena keduanya bertujuan untuk menjamin mutu dan keamanan produk. Dalam proses produksi bumbu kaldu instan, pengendalian mutu dilakukan melalui rangkaian kegiatan pemeriksaan, pengujian, dan pemantauan pada setiap tahapan, mulai dari

penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhir. Aspek pengendalian mutu mencakup faktor fisik (keseragaman bentuk dan ukuran produk, kadar air, tekstur), faktor kimia (komposisi bahan, pH, kandungan gizi, aditif pangan), serta faktor mikrobiologi (cemaran bakteri, kapang, khamir). Selain itu, pengendalian mutu juga mencakup sistem dokumentasi, audit internal, pelatihan karyawan, serta evaluasi berkala untuk memastikan produk yang dihasilkan konsisten, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Maka dari itu, diharapkan mahasiswa dapat mengetahui dan memahami pengendalian mutu pada proses produksi bumbu penyedap instan secara jelas dan benar. Selain itu, mahasiswa juga dapat menerapkan ilmu yang diperoleh dari aktivitas akademik pada seluruh tahapan proses yang ada di industri pangan. Dengan demikian, kegiatan magang ini diharapkan mampu menambah wawasan, memperkaya pengetahuan, serta menjadi bekal berharga ketika mahasiswa terjun ke dunia kerja yang sebenarnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan magang di PT X (Bumbu Masak Indonesia) adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi nyata di industri, termasuk permasalahan yang terjadi serta upaya penyelesaiannya.
2. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, kemampuan, serta keterampilan mahasiswa sesuai bidang keahliannya.
3. Mengetahui, memahami, serta mengaplikasikan keterkaitan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktik langsung di lapangan secara kritis dan objektif.
4. Melatih mahasiswa agar mampu bekerja secara mandiri sekaligus beradaptasi dengan lingkungan, budaya, dan kondisi kerja yang ada di perusahaan tempat magang.

5. Memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma III (D3) di Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan magang di PT X (Bumbu Masak Indonesia) adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui serta mempelajari tahapan proses produksi bumbu kaldu penyedap instan di PT X (Bumbu Masak Indonesia) dari bahan baku hingga produk jadi / finish good
2. Mempelajari dan memahami penerapan pengendalian mutu pada proses produksi bahan baku hingga produk jadi pada produk bumbu kaldu penyedap instan di PT X (Bumbu Masak Indonesia)

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di PT X (Bumbu Masak Indonesia) adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa terbiasa melaksanakan aktivitas secara langsung di lapangan sesuai bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengasah kemampuan serta memperdalam pengetahuan sehingga lebih percaya diri dan matang secara profesional.
3. Mahasiswa dilatih untuk menganalisis secara kritis serta menyampaikan pemikiran logis melalui penyusunan laporan kegiatan.
4. Mahasiswa mendapatkan pengalaman nyata di dunia industri sebagai bekal persiapan menghadapi dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu Kerja

1.3.1 Waktu dan Lokasi Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 4 Agustus – 28 November 2025. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT X (Bumbu Masak Indonesia) Jawa Timur, Indonesia.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang di PT X (Bumbu Masak Indonesia) dilaksanakan mulai

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 Jadwal Magang di PT X (Bumbu Masak Indonesia)

No	Hari	Waktu
1.	Senin	07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00
2.	Selasa	07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00
3.	Rabu	07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00
4.	Kamis	07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00
5.	Jum’at	07.00-11.00 Istirahat 12.00-16.00 16.00-17.00 (Senam Rutin)
6.	Sabtu - Minggu	Libur

Sumber : Data PT X (Bumbu Masak Indonesia), 2025

1.4 Metode Pelaksanaan

1. Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung terhadap aktivitas produksi bumbu kaldu penyedap instan yang berlangsung di PT X (Bumbu Masak Indonesia), mulai dari proses produksi hingga kegiatan pendukung lainnya. Observasi dilakukan dengan mencatat alur kerja, sistem yang digunakan, serta aturan yang berlaku di lapangan. Agar dapat memahami secara nyata kondisi kerja serta bertujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi.

2. Wawancara

Dalam kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang, pekerja, maupun pihak yang berhubungan langsung dengan proses produksi bumbu kaldu penyedap instan. Wawancara dilakukan secara terarah dengan pertanyaan yang disusun sebelumnya, sehingga informasi yang diperoleh lebih mendalam.

3. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengumpulkan berbagai bentuk dokumen sebagai data pendukung. Dokumentasi ini bisa berupa catatan kegiatan, foto proses kerja pada tempat tertentu, arsip perusahaan yang diperbolehkan, hingga laporan yang terkait dengan kegiatan operasional.

4. Studi Pustaka

Metode ini digunakan untuk memperkuat analisis, dengan landasan teori yang jelas ditunjang oleh referensi ilmiah. Caranya dengan mencari sumber-sumber tertulis seperti buku, jurnal ilmiah, laporan penelitian, maupun artikel yang relevan dengan proses produksi pada pabrik pengolahan bumbu kaldu penyedap instan.