

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu pendidikan yang menekankan pada peningkatan keahlian, keterampilan, serta penerapan ilmu secara langsung di dunia kerja. Melalui sistem pendidikan ini, mahasiswa diharapkan mampu memiliki kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) yang diperoleh selama masa perkuliahan.

Sebagai salah satu bentuk penerapan dari pendidikan vokasional, setiap mahasiswa diwajibkan untuk melaksanakan kegiatan magang industri. Magang menjadi wadah bagi mahasiswa untuk memahami kondisi dunia kerja secara langsung, menerapkan teori yang telah dipelajari di bangku kuliah, serta mengasah kemampuan teknis dan non-teknis sesuai bidang keahliannya. Selain itu, kegiatan ini juga melatih mahasiswa dalam mengembangkan sikap profesional, tanggung jawab, serta kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja. Dengan begitu, mahasiswa tidak hanya siap secara akademik, tetapi juga memiliki karakter dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia industri.

Dalam rangka menunjang aspek keahlian profesional mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian POLIJE, kegiatan magang industri juga menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan dan memperoleh gelar (A.Md.TP.). Melalui kegiatan ini, mahasiswa diberi kesempatan untuk belajar langsung di dunia kerja, sehingga mahasiswa diharapkan dapat menambah pengalaman, wawasan, dan kompetensi di bidang industri pangan, serta memahami proses kerja di perusahaan secara menyeluruh.

Pelaksanaan magang ini dilakukan di PT. Phalosari Unggul Jaya, yang berjumlah 4 orang dari program studi Teknologi Industri Pangan. PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan salah satu perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang perunggasan dan pengolahan produk pangan berbasis ayam. Perusahaan ini memiliki sistem produksi yang terintegrasi, mulai dari peternakan ayam (*Own*

Farm-Closed House), rumah potong ayam (RPA), hingga divisi pengolahan yang dikenal dengan *food division*. Divisi ini memproduksi berbagai macam produk *frozen food* seperti sosis, nuget, bakso, kornet, dan produk olahan ayam lainnya yang telah banyak beredar di pasaran.

Sejak berdiri pada tahun 2018, PT. Phalosari Unggul Jaya-*Food Division* telah berkomitmen untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bersih dan berkualitas dengan menerapkan *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP) serta sistem pengendalian mutu dalam setiap tahap produksinya. Selama melaksanakan magang di perusahaan ini, penulis berkesempatan untuk mempelajari berbagai proses pengolahan yang dilakukan di *food division*, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk jadi. Melalui kegiatan ini, penulis dapat memahami bagaimana penerapan standar keamanan dijalankan untuk menjaga mutu produk sebelum dipasarkan kepada konsumen.

PT. Phalosari Unggul Jaya melalui *food division* memproduksi berbagai macam produk olahan berbasis ayam, salah satunya yaitu sosis bakar. Sosis bakar dipilih sebagai fokus dan judul laporan magang karena memiliki alur proses produksi yang terdiri atas beberapa tahapan utama, dimulai dari penerimaan dan penyiapan bahan baku, proses penggilingan dan pencampuran adonan (*mixing*), pengisian adonan ke dalam selongsong (*stuffing*), proses pemasakan menggunakan mesin *smoke house*, dilanjutkan proses *cooling down*, hingga tahap pengemasan produk akhir. Rangkaian tersebut merepresentasikan proses produksi sosis bakar yang diterapkan di PT. Phalosari Unggul Jaya dan menjadi dasar penting dalam memahami sistem produksi pangan olahan berbasis daging di perusahaan.

Melalui proses produksi yang terencana dan terstandar, PT. Phalosari Unggul Jaya terus berupaya menjaga kualitas produknya agar sesuai dengan standar keamanan pangan serta dapat diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, pemahaman terhadap proses produksi, termasuk pengendalian mutu di setiap tahapannya, menjadi hal yang penting untuk dipelajari selama kegiatan magang berlangsung.

Oleh karena itu, laporan ini disusun dengan tujuan untuk mempelajari dan mendeskripsikan tahapan proses produksi sosis bakar di PT. Phalosari Unggul Jaya, serta memahami bagaimana pengendalian mutu dilakukan untuk menghasilkan

produk yang aman, bersih, dan berkualitas. Melalui kegiatan magang ini, diharapkan penulis dapat memperoleh pengalaman nyata yang relevan dengan bidang teknologi industri pangan dan dapat menghubungkan antara teori yang dipelajari di kampus dengan praktik di dunia industri.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Adapun tujuan umum pelaksanaan kegiatan magang di PT. Phalosari Unggul Jaya adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui sistem kerja, kondisi, serta gambaran umum kegiatan operasional di dunia industri.
- b. Meningkatkan wawasan dan pengalaman mahasiswa mengenai aktivitas kerja di dunia industri, khususnya di bidang pengolahan pangan.
- c. Melatih mahasiswa dalam menerapkan keterampilan sesuai bidang keahlian dan menambah kemampuan baru yang sebelumnya belum diajarkan di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang dan penyusunan laporan berjudul “Proses Produksi Sosis Bakar di PT. Phalosari Unggul Jaya–*Food Division* Jombang” adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui dan memahami tahapan proses produksi sosis bakar di PT. Phalosari Unggul Jaya, mulai dari persiapan bahan baku hingga produk jadi.
- b. Memperoleh kesempatan untuk menerapkan ilmu pengetahuan tentang pengolahan produk *frozen food* yang diperoleh selama perkuliahan secara langsung di dunia industri.
- c. Mempelajari penerapan sistem pengendalian mutu yang diterapkan selama proses produksi sosis bakar.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

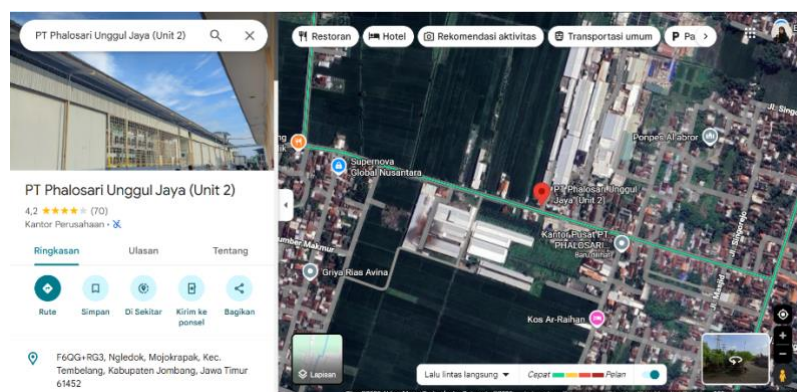
Adapun manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang ini antara lain:

- (i) Bagi Peserta Magang Mahasiswa
Menambah pengalaman dan pemahaman langsung terkait proses produksi serta standar mutu produk olahan daging, khususnya sosis bakar.
- (ii) Bagi Mitra Penyelenggara Magang Mahasiswa
Mendapatkan masukan dari dokumentasi hasil pengamatan mahasiswa yang dapat digunakan untuk mendukung kegiatan evaluasi proses produksi.
- (iii) Bagi Politeknik Negeri Jember
Menjadi sarana untuk memperkuat hubungan kerja sama dengan pihak industri serta memastikan kesesuaian kurikulum pendidikan vokasional dengan kebutuhan dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang industri dilaksanakan di PT. Phalosari Unggul Jaya, yang berlokasi di Jl. Mojokrapak No. 1A, Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61452. Pelaksanaan magang dimulai pada hari Jum'at 1 Agustus 2025 dan berakhir pada hari Minggu 30 November 2025. Adapun lokasi PT. Phalosari Unggul Jaya unit 2, yang dapat dilihat di Gambar 1.1 berikut:



Gambar 1. 1 Lokasi PT. Phalosari Unggul Jaya Unit 2

Sumber: <https://maps.app.goo.gl/qJDLb9gaCnkLjn3Z8>

1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan magang dimulai pada hari Jum'at 1 Agustus 2025 dan berakhir pada hari Minggu 30 November 2025. Kegiatan magang dilaksanakan selama enam hari kerja setiap minggunya, yaitu hari senin hingga sabtu dengan durasi kerja 8 jam per hari. Pada hari senin hingga kamis, kegiatan magang dimulai pukul 08.00-16.00 WIB, sedangkan pada hari jum'at dimulai pukul 07.00-16.00 WIB dengan waktu istirahat selama 2 jam yaitu pukul 11.00-13.00 WIB. Adapun pada hari sabtu, kegiatan magang berlangsung pada pukul 08.00-14.00 WIB dengan waktu istirahat selama 1 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi selama kegiatan magang di PT. Phalosari Unggul Jaya-*Food Division* yaitu sebagai berikut:

1. Observasi

Melaksanakan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap proses produksi dan kegiatan operasional di lapangan, khususnya pada bagian pengolahan sosis bakar. Selain itu, juga dilakukan pengamatan terhadap kondisi dan fasilitas produksi dan utilitas yang digunakan di PT. Phalosari Unggul Jaya-*Food Division*.

2. Demonstrasi

Melaksanakan kegiatan magang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Phalosari Unggul Jaya-*Food Division* di bawah bimbingan pembimbing lapang. Kegiatan ini dilakukan agar mahasiswa dapat memahami alur proses produksi, penerapan standar mutu dan keamanan pada proses produksi.

3. Wawancara dan Diskusi

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan karyawan di PT. Phalosari Unggul Jaya-*Food Division* untuk memperoleh informasi mengenai alur produksi, sistem kerja, serta pengendalian mutu produk yang diterapkan di perusahaan.

4. Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data pendukung berupa foto kegiatan produksi, fasilitas dan peralatan kerja, tata letak ruang produksi, serta tahapan proses pengolahan sosis bakar. Data dokumentasi tersebut digunakan sebagai bahan pendukung untuk memperkuat hasil observasi dan pembahasan dalam laporan magang.

5. Studi Kepustakaan

Metode ini dilakukan dengan cara mencari dan mempelajari berbagai sumber pustaka seperti buku, jurnal, skripsi, dan laporan magang terdahulu yang relevan dengan topik “Proses Produksi Sosis Bakar”. Metode ini bertujuan untuk membandingkan hasil pengamatan di lapangan dengan teori atau hasil penelitian yang telah ada.