

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri mie kering merupakan salah satu sektor pangan yang berkembang pesat di Indonesia. Tingginya konsumsi mie sebagai alternatif makanan praktis dan ekonomis menuntut produsen untuk menjamin mutu dan keamanan produk secara konsisten. Berdasarkan SNI 2987:2015 tentang Mie Kering, produk ini harus memenuhi serangkaian syarat mutu, termasuk kadar air, kadar abu, dan bebas dari cemaran berbahaya. Memenuhi standar tersebut dan memenangkan persaingan pasar, penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan yang kuat menjadi sebuah keharusan.

Perusahaan wajib membangun Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) yang kuat. Pondasi utama dari sistem ini adalah *Prerequisite Program* (PRP) atau Program Persyaratan Dasar. Menurut Standar Internasional ISO 22000:2018, PRP didefinisikan sebagai kondisi dan aktivitas dasar yang diperlukan di dalam organisasi dan di seluruh rantai makanan untuk menjaga keamanan pangan. PRP merupakan sekumpulan program dasar yang bertujuan menciptakan lingkungan produksi yang higienis dan terkendali. Program ini mencakup berbagai aspek penting, mulai dari kondisi infrastruktur seperti konstruksi bangunan dan fasilitas sanitasi, hingga praktik operasional seperti pengendalian hama, manajemen limbah, prosedur kebersihan peralatan, serta aturan higienitas personal, dengan menerapkan PRP secara efektif, perusahaan dapat mencegah sebagian besar potensi bahaya keamanan pangan secara umum, sehingga peran PRP menjadi sangat penting dan menjadi prasyarat bagi keberhasilan sistem keamanan pangan secara keseluruhan.

PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk merupakan salah satu produsen mie keriting berskala nasional yang berperan penting dalam penentuan kebutuhan pangan masyarakat. Perusahaan ini berkomitmen untuk menerapkan prinsip-prinsip manajemen mutu dan keamanan pangan dalam seluruh proses produksinya.

PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk, merupakan salah satu perusahaan yang sudah menerapkan program dasar seperti PRP. Efektivitas PRP menjadi kunci untuk menjamin konsistensi mutu dan keamanan produk mie kering yang dihasilkan. Program magang yang dilaksanakan di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk, memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempelajari secara langsung penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan di industri nyata. Pengalaman ini menjadi dasar penting bagi penyusunan laporan magang yang berjudul "Evaluasi Efektivitas Penerapan (*Prerequisite Program*) PRP pada Produk Mie Kering di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk."

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa melalui PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk
2. Memahami penerapan efektivitas (*Prerequisite Program*) PRP sebagai fondasi sistem keamanan pangan pada proses produksi mie kering di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengidentifikasi jenis-jenis (*Prerequisite Program*) PRP yang diterapkan pada produk mie kering untuk mendukung sistem manajemen mutu dan keamanan pangan.
2. Menganalisis dan mengevaluasi efektivitas dari penerapan setiap PRP tersebut berdasarkan observasi lapangan.

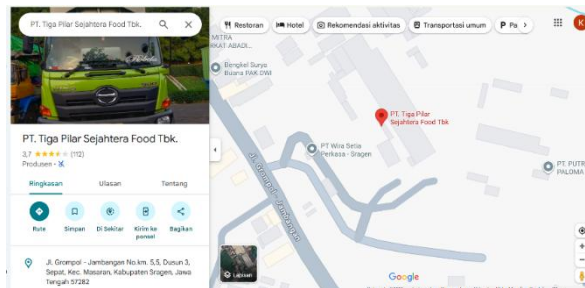
1.2.3 Manfaat

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait implementasi serta evaluasi (*Prerequisite Program*) PRP yang sudah diterapkan di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk
2. Meningkatkan soft skill mahasiswa seperti keterampilan, kedisiplinan, komunikasi dan kerjasama tim di lingkungan perusahaan sesuai bidang keahlian.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk, Sragen, Jawa Tengah. Alamat Jl. Grompol – Jambangan No. Km 5,5, Dusun 3, Sepat, Kec. Masaran, Kab. Sragen Jawa Tengah 57282. Berikut peta Lokasi PT. Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk, dapat dilihat pada gambar dibawah.



Gambar 1.1 Denah Lokasi PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk
Sumber : Google Maps

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Magang dilaksanakan oleh Mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Industri Pertanian yang sedang menempuh pendidikan semester 5. Kegiatan magang dilaksanakan selama 6 bulan mulai tanggal 1 Juli - 30 Desember 2025.

1.3.3 Jadwal Magang

Jam kerja yang diterapkan di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk adalah 5 hari kerja dari hari senin hingga hari jumat. Untuk hari libur 2 hari dari hari sabtu - hari minggu. Untuk jam kerjanya di mulai dari jam 08.00 – 17.00 wib.

Tabel 1.1 Jadwal Magang

Hari	Waktu	Keterangan
Senin - Jumat	08.00 – 12.00	Magang
	12.00 – 13.00	Istirahat
	13.00 – 17.00	Magang – Pulang
Sabtu – Minggu	-	Libur

1.4 Waktu Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk, sebagai berikut:

1.4.1 Observasi

Merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengamati langsung aktivitas yang dilakukan di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk, mengenai evaluasi efektivitas penerapan (*Prerequisite program*) PRP pada produk mie kering dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan selama magang.

1.4.2 Wawancara

Merupakan metode pengumpulan informasi melalui tanya jawab dengan pembimbing lapang, staff ataupun karyawan agar mendapatkan informasi mengenai penerapan (*Prerequisite program*) PRP pada produk mie kering di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk.

1.4.3 Partisipasi Aktif

Merupakan keterlibatan langsung dalam sesuatu kegiatan dengan cara melakukan aktivitas seperti Quality Control agar mengetahui langsung mengenai penerapan (*Prerequisite program*) PRP pada produk mie kering dengan dibimbing dan diarahkan oleh pembimbing dan staff ataupun karyawan yang ada di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk.

1.4.4 Studi Pustaka

Merupakan metode pengumpulan data dengan cara mencari berbagai literatur, baik berupa buku, jurnal ilmiah, laporan penelitian yang berkaitan dengan kegiatan magang

1.4.5 Penyusunan Laporan

Merupakan tahap terakhir dalam magang mendokumentasikan seluruh kegiatan yang dilakukan selama magang dalam bentuk tulisan ilmiah.