

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

CV. Sahabat Pangan Malang merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan buah, khususnya pisang. Perusahaan ini berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, dan telah berdiri sejak tahun 2015. Produk unggulan yang dihasilkan adalah rambak pisang (Banana Crunch). Produk tersebut diolah dari pisang segar yang dipotong dan digoreng menggunakan teknik *vacuum frying* tanpa penambahan gula, pemanis buatan, bahan pengawet, maupun pewarna sintetis. Keunggulan tersebut memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen di pasaran. Selain itu, CV Sahabat Pangan telah memperoleh berbagai sertifikasi mutu, antara lain CPPOB/GMP, Halal MUI, dan HACCP, yang menjamin keamanan serta kualitas produk yang dihasilkan.

Pisang (*Musa spp.*) merupakan komoditas pangan yang melimpah di Indonesia dan memiliki kandungan gizi tinggi, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Pengolahan pisang menjadi rambak pisang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai ekonomi, serta memperluas pemanfaatan pisang sebagai produk pangan siap konsumsi. Salah satu teknologi pengolahan yang banyak digunakan dalam industri rambak pisang adalah metode *vacuum frying*. Teknologi ini mampu menghasilkan produk dengan warna lebih cerah, tekstur lebih renyah, serta kadar minyak lebih rendah dibandingkan metode penggorengan konvensional.

Rambak pisang merupakan produk olahan buah pisang yang digemari masyarakat sebagai camilan atau oleh-oleh khas, diproses melalui penggorengan tanpa fermentasi. Produk ini bertekstur renyah, rasa gurih, aroma pisang alami tetap terjaga, dan memiliki daya simpan baik karena kadar air rendah. Berdasarkan SNI 01-4306-1996, keripik pisang harus memiliki kadar air maksimum 5%, kadar abu maksimum 2%, kadar lemak maksimum 35%, serta bebas dari cemaran logam dan mikroba di atas ambang batas. Penerapan standar tersebut, rambak pisang

diharapkan memiliki kualitas baik, aman dikonsumsi, dan mampu bersaing di pasar pangan olahan.

Proses produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan dilakukan melalui beberapa tahapan, meliputi sortasi bahan baku, pengupasan, pengirisian pisang, pembekuan, penggorengan menggunakan teknologi *vacuum frying*, penghamparan setelah penggorengan, penirisan minyak, penimbangan, sortasi produk akhir, dan pengemasan. Setiap tahapan dilakukan dengan memperhatikan prinsip kebersihan, keamanan pangan, serta pengendalian mutu untuk menghasilkan produk rambak pisang yang berkualitas, bertekstur renyah, dan memiliki cita rasa khas pisang alami.

Produksi rambak pisang memerlukan pengendalian proses yang ketat karena setiap tahapan memiliki parameter kritis yang secara langsung memengaruhi mutu produk akhir. Ketidaksesuaian pada salah satu tahapan proses dapat menyebabkan penurunan kualitas, seperti tekstur yang kurang renyah, warna yang tidak seragam, maupun rasa yang menyimpang dari standar. Oleh karena itu, analisis terhadap setiap tahapan proses produksi menjadi penting untuk mengevaluasi efektivitas proses, menilai kesesuaian penerapannya dengan standar mutu perusahaan, serta mengidentifikasi peluang perbaikan yang dapat dilakukan guna meningkatkan konsistensi kualitas produk.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang di CV. Sahabat Pangan adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui gambaran umum kegiatan operasional produksi rambak pisang.
- b. Mengetahui dan memahami secara langsung proses serta kondisi kerja pada pembuatan rambak pisang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang di CV. Sahabat Pangan yaitu untuk mengetahui proses produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan.

1.2.3 Manfaat Magang

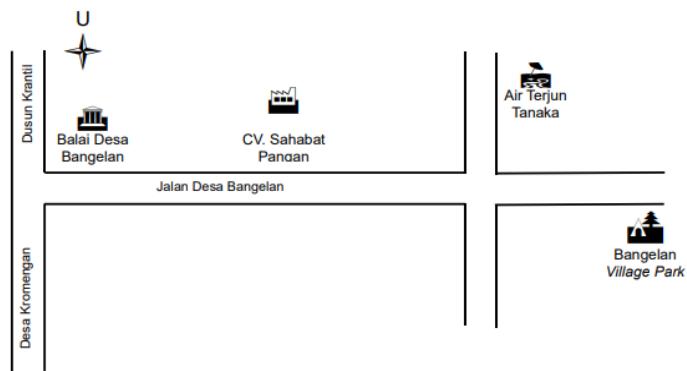
Manfaat yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan magang CV. Sahabat Pangan, sebagai berikut :

- a. Memberikan pengalaman nyata bagi mahasiswa mengenai alur proses produksi rambak pisang dan penerapan sistem pengawasan mutu di industri pangan.
- b. Membantu perusahaan dalam kegiatan produksi, pencatatan mutu, dan memperoleh masukan perbaikan.
- c. Mampu mengaplikasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik kerja, sehingga terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan secara nyata.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Sahabat Pangan, yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Perusahaan ini merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan buah, khususnya rambak pisang. Peta lokasi di CV. Sahabat Pangan dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Lokasi CV. Sahabat Pangan

Sumber : Repository UPN Veteran Jawa Timur, 2023

1.3.2 Kondisi Pabrik

CV. Sahabat Pangan terletak sekitar ± 25 km dari pusat Kota Malang, tepatnya beralamat di VFXW+8M7, Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur, 65164. Lokasi perusahaan berada di kawasan dataran tinggi yang sejuk dan jauh dari kawasan rawan bencana seperti banjir maupun tanah longsor,

sehingga mendukung kegiatan produksi yang stabil dan aman. Secara geografis, CV. Sahabat Pangan terletak pada koordinat -8.124654 LS dan 112.376982 BT, dengan batas wilayah sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Kecamatan Wagir dan Kabupaten Blitar
- b. Sebelah Timur : Kecamatan Turen
- c. Sebelah Selatan : Kecamatan Dampit
- d. Sebelah Barat : Kecamatan Ngajum

Pemilihan lokasi pabrik CV. Sahabat Pangan di Desa Bangelan didasarkan pada beberapa pertimbangan strategis yang mendukung kelancaran kegiatan produksi, antara lain:

1. Ketersediaan sumber air melimpah, karena wilayah ini berada di sekitar kawasan Gunung Kawi yang memiliki banyak sumber mata air alami. Kondisi ini sangat mendukung kebutuhan air dalam proses produksi dan menjaga kontinuitas operasional pabrik.
2. Lingkungan yang bersih dan bebas polusi, karena lokasi pabrik berada jauh dari jalan raya utama sehingga udara di sekitar area produksi tetap segar dan tidak tercemar. Hal ini mendukung penerapan standar higienitas dalam industri pengolahan pangan.
3. Kedekatan dengan sumber bahan baku, mengingat daerah sekitar Desa Bangelan merupakan salah satu sentra produksi pisang. Hal ini memudahkan perusahaan memperoleh bahan baku segar secara berkelanjutan serta menekan biaya transportasi dan waktu pengiriman ke lokasi produksi.
4. Ketersediaan tenaga kerja lokal, karena sebagian besar masyarakat sekitar belum memiliki pekerjaan tetap. Kondisi ini memudahkan perusahaan dalam merekrut tenaga kerja sekaligus memberikan dampak positif terhadap peningkatan ekonomi masyarakat setempat.
5. Biaya tenaga kerja yang relatif terjangkau, di mana upah pekerja di wilayah pedesaan cenderung lebih rendah dibandingkan dengan di wilayah perkotaan, sehingga membantu perusahaan dalam efisiensi biaya operasional.

6. Akses transportasi yang cukup memadai, karena meskipun berada di daerah pedesaan, lokasi pabrik masih dapat dijangkau dengan mudah melalui jalan kabupaten yang menghubungkan ke pusat Kota Malang dan wilayah sekitarnya.

1.3.3 Waktu Pelaksanaan

Magang berlangsung selama empat bulan, yaitu mulai tanggal 4 Agustus 2025 dan berakhir pada tanggal 4 Desember 2025. Jadwal magang pada CV. Sahabat Pangan ditampilkan pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Magang CV. Sahabat Pangan

Hari	Jam Kerja	Istirahat
Senin	07.00 – 15.00	12.00 – 12.30
Selasa	07.00 – 15.00	12.00 – 12.30
Rabu	07.00 – 15.00	12.00 – 12.30
Kamis	07.00 – 15.00	12.00 – 12.30
Jumat	07.00 – 15.00	12.00 – 12.30
Sabtu	07.00 – 15.00	12.00 – 12.30
Minggu/ Tanggal Merah	Libur	-

Sumber : CV. Sahabat Pangan, 2025

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di CV. Sahabat Pangan dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu:

a. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung suatu objek, kegiatan, atau proses di lapangan. Mahasiswa melakukan observasi langsung terhadap kegiatan produksi, pengolahan rambak pisang, serta aktivitas penunjang lainnya. Metode observasi ini mahasiswa didampingi oleh pembimbing lapang atau karyawan yang ditunjuk untuk memberikan arahan dan bimbingan.

b. Studi Pustaka

Kegiatan studi pustaka dilakukan dengan menelusuri berbagai teori, hasil penelitian, serta referensi ilmiah yang relevan dengan proses produksi dan

permasalahan yang dihadapi selama pelaksanaan magang. Langkah ini bertujuan untuk memperoleh landasan teori yang mendukung analisis kegiatan dan membantu dalam memahami penerapan konsep-konsep akademik di lingkungan industri.

c. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara terstruktur maupun tidak terstruktur kepada narasumber. Metode ini digunakan untuk mendapatkan informasi, pendapat, dan pengalaman yang lebih mendalam. Metode wawancara dilakukan melalui proses tanya jawab secara langsung antara mahasiswa dengan pembimbing lapang serta karyawan di CV. Sahabat Pangan.

d. Demontrasi

Metode demonstrasi merupakan metode pembelajaran kerja yang dilakukan dengan cara memperagakan secara langsung setiap tahapan kegiatan produksi oleh pembimbing atau karyawan berpengalaman.