

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Industri pangan di Indonesia terus berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan konsumen akan produk pangan yang aman dan bermutu. Keberhasilan suatu produk pangan tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan baku dan proses produksi, tetapi juga dipengaruhi oleh tahapan pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Produksi rambak pisang sebagai salah satu camilan lokal membutuhkan penanganan yang tepat supaya mutu tetap terjaga hingga sampai ke konsumen.

Pengemasan menjadi langkah penting untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi mikroba, serta perubahan lingkungan seperti udara, cahaya, dan kelembapan, sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk pangan. Penggunaan bahan kemasan yang sesuai, seperti aluminium foil sebagai kemasan primer dan kardus sebagai kemasan sekunder, umum diterapkan pada produk pangan kering untuk menjaga kualitas produk. Pengemasan tidak hanya ditentukan oleh jenis bahan kemasan, tetapi juga oleh ketepatan proses dan konsistensi pelaksanaannya di lapangan. Pengemasan yang baik bahkan dikenal sebagai bagian integral dari produksi, penyimpanan, distribusi, serta nilai tambah di mata konsumen (Ropikoh et al., 2024).

Penyimpanan produk memegang peranan penting dalam menjaga mutu produk hingga waktu distribusi. Bahan pangan sangat rentan terhadap penurunan mutu terutama bila tidak disimpan dalam kondisi suhu dan kelembapan yang sesuai. Produk pangan kering perlu disimpan pada kondisi yang terkontrol dengan sistem penataan yang tepat agar terhindar dari kerusakan fisik maupun penurunan mutu. Penyimpanan yang efektif dapat mencegah terjadinya kerusakan produk dan menjaga kesegaran produk.

Tahap distribusi merupakan rangkaian akhir yang bertujuan memastikan produk sampai ke konsumen dalam kondisi baik dan tetap bermutu. Produk pangan seperti rambak pisang rentan mengalami kerusakan akibat tekanan mekanis selama proses pengangkutan, terutama pada distribusi. Oleh karena itu, metode distribusi

dan standar penanganan produk selama pengiriman perlu mendapatkan perhatian khusus. Distribusi yang efisien memastikan rambak pisang sampai ke konsumen tepat waktu dalam kondisi prima. Dilihat dari perspektif rantai pasok, pengemasan turut berperan dalam meminimalkan pemborosan dan kerusakan selama transportasi dan distribusi ke pasar (Uhlig et al., 2025).

Kajian terhadap proses pengemasan, penyimpanan, dan distribusi di CV. Sahabat Pangan diperlukan untuk mengetahui kondisi aktual dalam mendukung konsistensi mutu produk. Pemahaman yang mendalam terhadap proses pengemasan, kondisi penyimpanan, dan metode distribusi dapat memberikan gambaran mengenai pengelolaan produk jadi yang telah diterapkan perusahaan. Kegiatan magang ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari langsung praktik pengemasan, penyimpanan, dan distribusi rambak pisang di industri yang sesungguhnya, serta menilai efektivitasnya terhadap mutu produk dan kegunaan sistem pengendalian pada seluruh tahapan tersebut.

1.2 Tujuan

Kegiatan magang ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui proses produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan.
2. Mengetahui proses pengemasan, kondisi penyimpanan, dan distribusi produk rambak pisang di CV. Sahabat Pangan.

1.3 Manfaat

Manfaat kegiatan magang ini adalah :

1. Meningkatkan kemampuan adaptasi dengan lingkungan industri, budaya kerja, dan tuntutan profesionalisme.
2. Memahami budaya kerja, disiplin, dan sistem operasional di dunia industri.
3. Mengetahui penerapan standar mutu, keamanan pangan, dan prosedur kerja di perusahaan.
4. Mengembangkan kemampuan beradaptasi dan bekerja sesuai dengan aturan serta target perusahaan.

1.4 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di dua lokasi, yaitu pabrik CV. Sahabat Pangan yang berlokasi di Jalan Raya PTPN, Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, serta kantor pengemasan di Jalan Klayatan Gang II No. 18, Bandungrejosari, Kecamatan Sukun, Kota Malang. Pelaksanaan magang berlangsung pada tanggal 4 Agustus hingga 4 Desember 2025.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang dilakukan melalui pengamatan lapangan, praktik kerja, wawancara, dokumentasi, serta studi literatur. Pengamatan lapangan dilakukan dengan mengamati secara langsung serta memahami seluruh aktivitas perusahaan dari penerimaan bahan baku hingga distribusi produk. Praktik kerja dilaksanakan dengan melibatkan mahasiswa secara langsung dalam kegiatan produksi di bawah bimbingan supervisor untuk memahami penggunaan peralatan dan penerapan SOP. Wawancara dilakukan dengan pihak perusahaan untuk memperoleh informasi terkait proses bisnis dan pengembangan produk. Dokumentasi digunakan sebagai metode pengumpulan data berupa catatan, laporan harian, dan foto kegiatan, sedangkan studi literatur dilakukan melalui penelaahan sumber ilmiah yang relevan guna memperkuat landasan teori dan membandingkannya dengan praktik di lapangan.