

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan sektor industri pangan di Indonesia menunjukkan peningkatan yang cukup pesat sejalan dengan meningkatnya tuntutan masyarakat terhadap produk pangan yang aman, bermutu, serta memiliki umur simpan yang panjang. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, salah satu teknologi pengolahan yang banyak diterapkan adalah teknologi pengalengan. Proses pengalengan bertujuan memperpanjang masa simpan pangan melalui perlakuan panas (sterilisasi), sehingga produk dapat dikonsumsi dengan aman dan disimpan pada suhu ruang dalam waktu yang relatif lama (Winarno, 2008).

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) merupakan komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan diminati oleh konsumen baik di pasar domestik maupun internasional. Jamur ini mengandung berbagai zat gizi seperti protein, serat, vitamin, dan mineral, namun bersifat mudah rusak (*perishable*), sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat. Salah satu metode pengolahan jamur kancing yang umum digunakan adalah pengalengan, karena mampu mempertahankan mutu produk sekaligus meningkatkan nilai tambah serta daya saing produk di pasar (Muchtadi, 2013).

PT Eka Timur Raya merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang bergerak di bidang budidaya dan pengolahan jamur kancing, khususnya dalam bentuk produk kemasan kaleng. Proses produksi jamur kancing kemasan kaleng di PT Eka Timur Raya dilaksanakan secara terstandar, mulai dari penerimaan bahan baku, tahapan pengolahan, hingga pengemasan dan penyimpanan produk akhir. Selain itu, perusahaan ini menerapkan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) serta sistem pengendalian mutu yang ketat untuk menjamin keamanan pangan dan kualitas produk yang dihasilkan (BPOM, 2016).

Politeknik Negeri Jember sebagai perguruan tinggi vokasi menekankan sistem pembelajaran berbasis praktik guna menghasilkan lulusan yang kompeten dan siap memasuki dunia kerja. Salah satu bentuk penerapan sistem pembelajaran tersebut adalah melalui kegiatan magang industri. Melalui kegiatan magang,

mahasiswa dapat mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan secara langsung di lingkungan industri, serta memahami kondisi nyata proses produksi pangan.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan magang dengan judul “Proses Produksi Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*) Kemasan Kaleng di PT Eka Timur Raya, Pasuruan, Jawa Timur” dilaksanakan untuk mempelajari secara langsung tahapan proses pengalengan jamur kancing. Diharapkan kegiatan magang ini dapat memberikan pengalaman praktis, menambah wawasan industri, serta meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi pangan, khususnya pengalengan jamur kancing, sebagai bekal dalam menghadapi dunia kerja di bidang industri pangan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan**

Mengetahui proses produksi pengalengan jamur kancing di PT Eka Timur Raya.

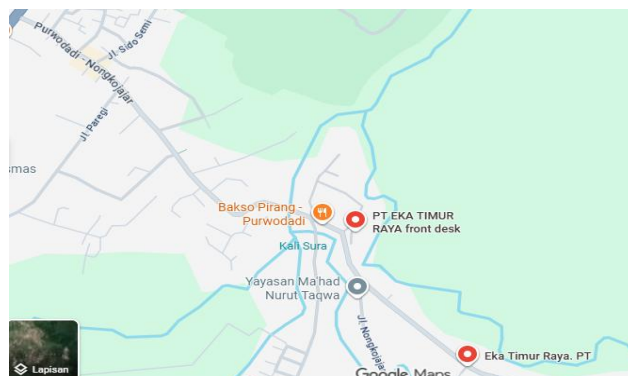
### **1.2.2 Manfaat Magang**

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan secara langsung di lingkungan kerja nyata, yang memberikan pengalaman berharga dan relevan dengan dunia industri.
2. Membangun peluang kolaborasi yang lebih erat dalam mendukung pelaksanaan tridharma perguruan tinggi.
3. Membantu perusahaan dalam kegiatan operasional, terutama pada proses produksi jamur kancing kemasan kaleng melalui tenaga tambahan dari peserta magang.
4. Menjadi sarana bagi perusahaan untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman praktis kepada mahasiswa, sekaligus memperkenalkan sistem kerja industri pangan.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

#### 1.3.1 Lokasi magang

PT Eka Timur Raya yang berlokasi di Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur, dikenal pula dengan nama ETIRA. Perusahaan ini beralamat di Jl. Raya Nongkojajar KM 1,4, Purwodadi, Pasuruan, Jawa Timur 67163, Indonesia. Lokasi fasilitas produksi PT Eka Timur Raya berada dekat dengan warung bakso pirang purwodadi. Letak geografis PT Eka Timur Raya tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.1 yang menyajikan peta lokasi perusahaan.



Gambar 1.1 Lokasi Kegiatan  
*Sumber maps,2025*

#### 1.3.2 Waktu pelaksanaan magang

Kegiatan Magang di PT. Eka Timur Raya dilaksanakan selama 4 bulan, Dimulai dari tanggal 1 Agustus 2025 – 1 Desember 2025. Jadwal Kerja pada PT. Eka Timur Raya ditampilkan pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Waktu Pelaksanaan Magang

	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin	08.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Selasa	08.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Rabu	08.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Kamis	08.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Jum'at	08.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Sabtu	07.00 – 12.00	-

*Sumber : PT. Eka Timur Raya 2022*

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode Pelaksanaan kegiatan magang dan penumpukan data untuk mendapatkan informasi dilakukan dengan cara sebagai berikut:

##### **1. Observasi**

Observasi dilakukan secara langsung selama proses produksi jamur kaleng berlangsung, dimulai dari tahap penerimaan bahan baku hingga proses pengangkutan produk jadi. Selama kegiatan tersebut, data dan informasi yang diperoleh dari perusahaan dicatat secara sistematis sebagai bahan pendukung kegiatan magang.

##### **2. Dokumentasi**

Dokumentasi dimana mahasiswa mencari dan mengumpulkan data sekunder, laporan-laporan serta foto selama kegiatan Magang berlangsung.

##### **3. Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung terhadap pembimbing lapang serta karyawan dan staf yang bersangkutan selama proses produksi jamur kaleng.

##### **4. Studi pustaka**

Studi pustaka dilakukan dengan mencari sumber bacaan atau teori yang berkaitan dengan penerapan higiene sanitasi dan permasalahan tentang proses produksi pengalengan jamur.