

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan olahan memiliki peran strategis dalam menyediakan produk pangan yang aman, bermutu, dan memiliki daya simpan panjang. Salah satu bentuk produk pangan olahan yang banyak dikembangkan adalah produk dalam kemasan kaleng. Kemasan kaleng memiliki keunggulan dari segi kepraktisan, ketahanan terhadap kontaminasi, serta kemudahan dalam distribusi. Namun demikian, keunggulan tersebut hanya dapat dicapai apabila integritas kemasan tetap terjaga, karena kerusakan pada kemasan kaleng berpotensi menurunkan mutu produk dan membahayakan keamanan pangan.

PT Eka Timur Raya merupakan perusahaan yang bergerak di bidang budidaya dan pengolahan jamur kancing (*Agaricus bisporus*) yang memproduksi berbagai produk olahan, salah satunya dalam bentuk jamur kaleng. Untuk menjamin mutu produk, perusahaan menerapkan sistem pengendalian mutu yang mencakup seluruh tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap pascaproduksi. Salah satu tahapan pascaproduksi yang memiliki peran penting dalam menjaga mutu produk adalah penyimpanan produk jadi di area Finish Good Storage (FGS).

Finish Good Storage (FGS) berfungsi sebagai area penyimpanan sementara produk sebelum didistribusikan kepada pelanggan. Oleh karena itu, kondisi produk pada tahap ini sangat menentukan kualitas akhir produk yang diterima konsumen. Pengendalian mutu di area FGS meliputi penataan dan penumpukan produk sesuai standar perusahaan, penerapan sistem FIFO (First In First Out), pencatatan dan verifikasi inventaris, serta pemeriksaan mutu sebelum pengiriman. Pemeriksaan tersebut meliputi Tap Test untuk mendeteksi kerusakan kemasan kaleng serta verifikasi finish line guna memastikan kesesuaian label, kondisi kemasan primer dan sekunder, serta kecocokan produk dengan dokumen pengiriman sesuai standar perusahaan dan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan magang, masih ditemukan adanya kerusakan pada produk kaleng di area sortasi dan Finish Good Storage (FGS), seperti penyok (dent) dan kebocoran. Pada periode pengamatan tertentu, tingkat kerusakan yang terjadi tercatat melebihi batas maksimum standar yang ditetapkan perusahaan. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun sistem pengendalian mutu telah diterapkan, masih terdapat potensi ketidaksesuaian dalam proses penanganan dan penyimpanan produk, yang dapat disebabkan oleh faktor manusia, peralatan dan mesin, maupun penerapan prosedur kerja di lapangan.

Selain proses penyimpanan, tahapan stuffing atau pemuatan produk ke kendaraan pengangkut juga merupakan titik kritis dalam pengendalian mutu. Penataan produk yang kurang tepat, penggunaan alat bantu yang tidak sesuai prosedur, serta pengamanan yang kurang optimal selama pemuatan berpotensi menyebabkan kerusakan fisik pada kemasan kaleng dan menurunkan mutu produk selama distribusi. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan magang ini difokuskan pada pengamatan dan analisis penerapan pengendalian mutu produk kaleng di area Finish Good Storage (FGS) PT Eka Timur Raya, mulai dari proses penyimpanan, pemeriksaan mutu pra-pengiriman, hingga proses stuffing.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan

1. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi bagian jamur kancing di PT. Eka Timur Raya.
2. Mengetahui pengendalian mutu kerusakan kaleng pada bagian penyimpanan produk akhir (*Finish Good Storage*).
3. Mengobservasi adanya kerusakan kaleng di bagian bagian penyimpanan produk akhir (*Finish Good Storage*).

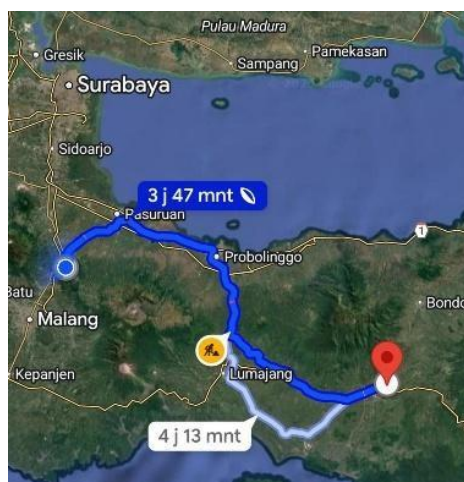
1.2.2 Manfaat magang ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pengalaman kerja mahasiswa untuk terlibat secara langsung kegiatan operasional, termasuk aspek yang terkait dengan bidang kerjanya
2. Mengembangkan keterampilan sesuai dengan bidang keahlian masing-masing sebagai bekal yang memadai untuk memasuki dunia kerja setelah menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Teknologi Pertanian (S.Tr.TP).
3. Memahami perbedaan antara teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan penerapan di lapangan dan meningkatkan cara berfikir kritis dalam menghadapi persoalan yang ada.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

PT Eka Timur Raya, Purwodadi-Pasuruan, Jawa Timur. PT Eka Timur Raya atau lebih dikenal dengan ETIRA terletak di Jl. Raya Nongkojajar KM 1.4 Purwodadi, Pasuruan, Jawa Timur 67163, Indonesia. Tepatnya lokasi produksi PT Eka Timur Raya terletak sekitar 115 km dari kampus Politeknik Negeri Jember. Lokasi tempat magang dengan kampus Politeknik Negeri Jember dapat dilihat pada Gambar 1.1.



*Gambar 1. 1 Gambar jarak PT Etira dengan POLIJE
(Sumber: Google Maps)*

1.3.2 Waktu

Magang ini dilaksanakan pada 01 Agustus 2025 sampai 30 November 2025. Magang dilakukan pada hari Senin-Sabtu, pada jam kerja Senin-Jumat pukul 08.00 - 16.00 WIB, Sabtu 07.00 - 16.00 WIB. Jadwal dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja Magang

NO.	Hari	Jam Kerja
1	Senin – Jum’at	08.00-11.30 Istirahat 12.30-16.00
2	Sabtu	07.00 – 12.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan Magang untuk mengumpulkan data dan informasi yaitu sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengangkutan barang jadi dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktik Kerja Lapangan secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Eka Timur Raya dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi dan tanya jawab dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, Quality Assurance, staff dan karyawan selama proses produksi jamur.

4. Study Pustaka

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

5. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.