

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan berbasis hasil pertanian khususnya buah-buahan merupakan salah satu sektor yang terus mengalami perubahan pesat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola konsumsi yang sehat, praktis, dan bergizi. Perubahan gaya hidup masyarakat, permintaan produk pangan yang menyehatkan semakin meningkat. Peluang tersebut dimanfaatkan oleh pelaku usaha untuk menciptakan sebuah inovasi cemilan sehat yang memiliki rasa enak dan juga mampu memberikan nilai tambah dari segi gizi, kepraktisan, dan daya simpan semakin meningkat. Buah-buahan segar yang bersifat mudah rusak (*perishable*) seperti pisang memerlukan penanganan pascapanen dan pengolahan yang tepat agar dapat dimanfaatkan secara optimal serta mengurangi tingkat kehilangan hasil. Pengolahan buah menjadi rambak banyak diminati dan dikenal memiliki daya simpan relative lama. Produk rambak buah memiliki cita rasa yang khas, serta kandungan gizi yang masih dapat dipertahankan melalui teknologi pengolahan yang tepat. Produk jadi rambak pisang sangat dipengaruhi oleh penerapan sistem produksi yang terkontrol, mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir.

Keberhasilan proses produksi keripik buah sangat ditentukan oleh pengendalian mutu pada setiap tahapan proses, dimulai dari pemilihan bahan baku, sortasi, pengolahan, hingga pengemasan. Pemilihan bahan baku merupakan tahapan awal yang sangat krusial dalam proses produksi keripik buah pisang. Buah pisang yang memiliki tingkat kematangan sesuai, bebas dari kerusakan fisik, dan pembusukan akan menghasilkan produk akhir dengan karakteristik warna, rasa, tekstur, dan kerenyahan yang baik.

Buah pisang memiliki karakteristik bervariasi yang dapat memberikan pengaruh terhadap hasil dari rambak buah. Karakteristik buah pisang meliputi tingkat kematangan, varietas, kadar air, hingga kondisi pascapanen. Bahan baku yang tidak memenuhi standar mutu dapat menyebabkan penurunan kualitas produk, seperti warna yang tidak seragam, tekstur kurang renyah, cita rasa yang

menurun, serta meningkatnya jumlah produk rusak. Penerapan standar pemilihan bahan baku menjadi faktor penentu dalam menjaga konsistensi mutu produk.

CV. Sahabat pangan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan buah pisang menjadi produk keripik buah dengan memanfaatkan komoditas buah lokal. Perusahaan telah menetapkan standar bahan baku sebagai acuan dalam proses produksi, meliputi kriteria kematangan, ukuran, kondisi fisik, serta kebersihan bahan baku. Berdasarkan hasil pengamatan dan data produksi di lapangan masih ditemukan permasalahan terkait ketidak sesuaian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Evaluasi menyeluruh perlu dilakukan terhadap faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kualitas produk, terutama pemilihan bahan baku buah pisang. Perusahaan dapat menetapkan standar yang lebih jelas mengenai kriteria bahan baku yang layak digunakan dan konsisten, baik dari segi rasa, aroma, tekstur, maupun daya simpan.

1.2 Tujuan Magang

1. Mengetahui proses produksi rambak buah pisang di CV. Sahabat Pangan
2. Mengetahui penerimaan dan pemilihan buah pisang yang akan diolah di CV. Sahabat Pangan

1.3 Manfaat Magang

Magang memberikan manfaat dengan memberikan pengalaman kerja langsung, membantu penerapan ilmu yang dipelajari, membantu perusahaan dalam kegiatan produksi, serta mendukung peningkatan kualitas pendidikan dan proses kerja di industri.

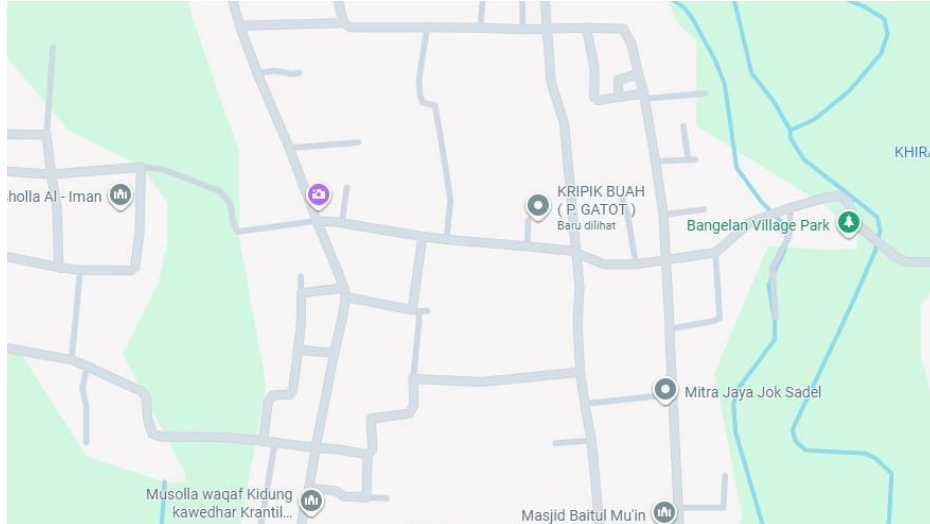
1.4 Lokasi dan Waktu

Perusahaan CV. Sahabat Pangan mempunyai 2 lokasi, yaitu lokasi yang berfokus pada pengolahan dan kantor. Lokasi Pabrik terletak di desa Bangelan, kecamatan Wonosari, kabupaten Malang, Jawa Timur, seperti pada Gambar 2.1.

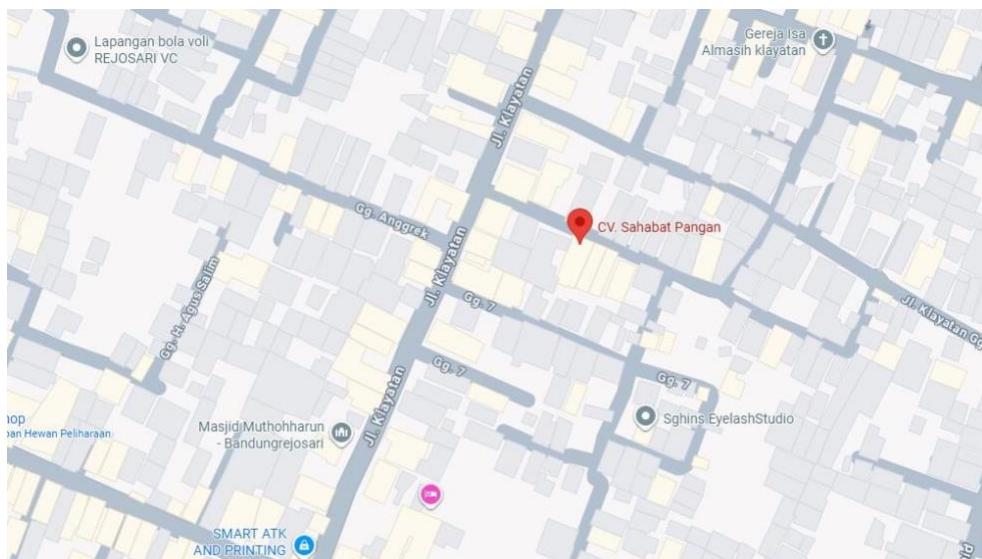
Lokasi kantor terletak di kota Malang yang berda di Jl. Klayatan Gg. II No.18b, Bandungrejosari, Kec. Sukun, Kota Malang, Jawa Timur, seperti pada Gambar 2.2

Waktu pelaksanaan kegiatan magang pada hari senin hingga sabtu. Kegiatan magang dilaksanakan pukul 07.00-15.00 WIB pada saat di area

produksi, namun di kantor atau aerea re-packging dilakukan pada pukul 08.00-16.00 WIB. Waktu untuk istirahat yaitu pukul 12.00-12.30 WIB.



Gambar 1. 1 Lokasi Pabrik
(Sumber: maps, 2025)



Gambar 1. 2 Lokasi Kantor
(Sumber: maps, 2025)

1.5 Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi

Metode observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan produksi yang berkaitan dengan proses pembuatan keripik pisang di perusahaan. Observasi meliputi proses produksi, penggunaan bahan baku, penerapan standar operasional prosedur.

2. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan menggali informasi secara langsung dari pihak perusahaan yang berkaitan dengan topik pemilihan bahan baku terhadap proses produksi yang memengaruhi produk jadi rambak pisang.

3. Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan dan mempelajari sumber-sumber referensi yang relevan, seperti buku, jurnal ilmiah, laporan penelitian, dan standar mutu dengan topik untuk melengkapi data dan memperkuat landasan teori dalam penyusunan laporan.

4. Praktik Langsung

Metode praktik langsung dilaksanakan dengan mengikuti dan melaksanakan aktivitas secara langsung di lingkungan perusahaan sesuai dengan tugas dan kegiatan operasional yang berlaku. Metode ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman terhadap penerapan prosedur yang berlaku di perusahaan.