

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada kemajuan teknologi saat ini, masyarakat cenderung memiliki kebiasaan serba cepat termasuk pada makanan. Selain makanan yang disajikan dalam waktu cepat, Masyarakat juga cenderung memilih bahan makanan dengan umur simpan yang lama, sehingga dapat mengefisien waktu, tenaga dan biaya dalam pengolahannya (Creativralali6, 2025). Oleh karena itu dalam dunia pangan juga memiliki kemajuan seiring dengan adanya teknologi yang berkembang yang dinamakan makanan dan minuman instan. Menurut KBBI, arti kata instan adalah langsung, yang berarti langsung atau dapat dikonsumsi dengan proses pemasakan/pemanasan yang singkat atau tanpa adanya proses pemasakan/pemanasan. Hal tersebut menjadi salah satu peluang bisnis yakni dalam bidang industri makanan dan minuman, terutama pada PT Tiga Pilar Sejahtera yang merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang makanan dengan berbagai macam produk yang diproduksi. Salah satu produk unggulan yang diproduksi yakni Bihun Instan dengan merek Bihunku yang sudah tersedia dan tersebar luas diberbagai daerah dan toko-toko sekitaran.

Pada industri makanan terutama pada makanan instant banyak sekali menggunakan bumbu instan atau yang biasa disebut dengan instant *seasoning*. *Seasoning* merupakan pencampuran bumbu rempah rempah yang berfungsi untuk menambahkan cita rasa, aroma serta warna pada makanan (Wulandari, 2017). Bumbu instant dibagi menjadi 2 jenis, yakni *seasoning powder* (bumbu bubuk) dan *seasoning oil* (minyak bumbu). Kedua bumbu instant tersebut memiliki fungsi dan karakteristik yang berbeda yakni, bumbu bubuk yang berasal dari campuran rempah dan bumbu kering yang dihaluskan guna menciptakan rasa, sedangkan bumbu minyak berasal dari minyak yang kemudian dimasak dengan beberapa rempah untuk menambah cita rasa serta aroma pada makanan (Wulandari, 2017).

Perbedaan produk Bihun Instan dengan Bihun kering umunya yakni dalam produk Bihun Instan tersedia dengan bumbu pelengkap dan dengan proses

pemasakan yang lebih singkat dibandingkan dengan produk bihun kering biasa. Hal tersebut menjadi inovasi jenis makanan instan, tidak hanya mie instan namun dalam jenis makanan bihun tersedia dalam versi instan dan dilengkapi dengan bumbu pelengkap. Produksi *seasoning oil* bihun instant harus selalu dijaga kualitas dan mutunya, karena minyak mudah rusak yang akan berpengaruh pada kualitas produk yakni jika terjadinya kerusakan dapat merusak cita rasa dan aroma yang dihasilkan. Karena itu sangat penting menjaga kualitas *seasoning oil* yang diproduksi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Menumbuhkan karakter dan budaya kerja professional bagi mahasiswa.
2. Meningkatkan kompetensi lulusan perguruan tinggi sesuai dengan capaian pembelajaran dan kebutuhan dunia Pendidikan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengontrol kualitas produk yang dihasilkan pada *seasoning oil* varian soto spesial.
2. Menjaga kualitas *seasoning oil* yang diproduksi.
3. Mencegah terjadinya kerusakan produk dan memperpanjang masa simpan.

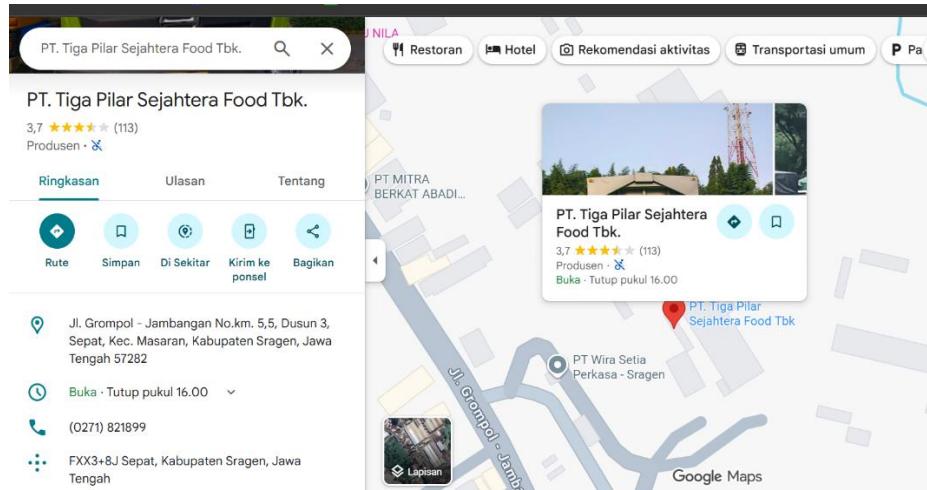
1.2.3 Manfaat Magang

1. Mendapat pengetahuan terkait prosedur pengawasan mutu pada Instan produk di PT Tiga Pilar Sejahtera.
2. Melatih mahasiswa dalam melakukan praktik kerja lapang sesai dengan bidang keahliannya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang Industri dilaksanakan selama kurang lebih 6 bulan sekitar 1.215 jam dimulai pada pada tanggal 14 Juli 2025 hingga tanggal 31 Desember 2025 dengan 6 hari kerja selama 1 minggu dengan jam kerja sesuai dengan masing-masing departemen penempatan. Magang industri dilakukan di PT Tiga Pilar Sejahtera, Alamat Jl. Grompol - Jambangan No.km. 5,5, Dusun 3, Sepat, Kec.

Masaran, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah 57282. Berikut peta Lokasi PT Tiga Pilar Sejahtera dapat dilihat pada gambar dibawah ini



Gambar 1. 1 Lokasi Magang PT Tiga Pilar Sejahtera
Sumber : Google Maps

Selama enam bulan dilakukannya magang industri di PT Tiga Pilar Sejahtera, mahasiswa magang ditempatkan pada 1 departemen masing-masing bagian mahasiswa yang berbeda baik pada *Quality Assurance* maupun *Quality Control Laboratorium*. Setiap departemen memiliki tanggung jawab dan tugas pekerjaan yang berbeda beda.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja

Hari	Jam Kerja	Kegiatan Lab
Senin	08.00 – 16.00	Analisa Lab Fisika Kimia Analisis Lab Mikrobiologi <i>Management</i> Dokumen <i>Management</i> Sampel
Selasa	08.00 – 16.00	Analisa Lab Fisika Kimia Analisis Lab Mikrobiologi <i>Management</i> Dokumen <i>Management</i> Sampel
Rabu	08.00 – 16.00	Analisa Lab Fisika Kimia Analisis Lab Mikrobiologi <i>Management</i> Dokumen <i>Management</i> Sampel
Kamis	08.00 – 16.00	Analisa Lab Fisika Kimia Analisis Lab Mikrobiologi <i>Management</i> Dokumen <i>Management</i> Sampel
Jum'at	08.00 – 16.00	Analisa Lab Fisika Kimia Analisis Lab Mikrobiologi <i>Management</i> Dokumen <i>Management</i> Sampel
Sabtu	08.00 – 16.00	Analisa Lab Fisika Kimia Analisis Lab Mikrobiologi <i>Management</i> Dokumen <i>Management</i> Sampel

Sumber: PT Tiga Pilar Sejahtera, 2025

Jam kerja karyawan PT Tiga Pilar Sejahtera sesuai dengan penempatan perdivisi. Divisi Laboratorium *Central* dimulai dari jam 08.00 – 16.00 dengan sistem 6 hari kerja dan 1 hari libur.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang yang dilakukan di PT Tiga Pilar Sejahtera dilakukan dengan 4 metode. Metode yang digunakan yakni observasi, wawancara, kerja nyata dan studi pustaka. Pelaksanaan magang yang dilakukan selama 6 bulan yakni:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data secara langsung yang dilakukan di PT Tiga Pilar Sejahtera mengenai pengawasan mutu dan keamanan pangan yang bertujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan selama kegiatan magang berlangsung

2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab kepada pembimbing lapang maupun staff atau karyawan untuk mendapatkan informasi terkait pengawasan mutu yang ada di PT Tiga Pilar Sejahtera

3. Kerja Nyata

Bekerja secara langsung dari proses penerimaan Mengambil Sampel, Mengirim Sampel, Menerima Sampel, *In come* pendaataan sampel, persiapan pengujian, melakukan pengujian, perhitungan hasil, pembuangan limbah hasil pengujian serta persiapan alat pengujian berikutnya yang dilakukan dengan bimbingan dan arahan pembimbing lapang atau karyawan PT Tiga Pilar Sejahtera.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari literatur atau sumber bacaan yang berkaitan dengan pokok pembahasan selama magang dan penunjang pada saat penyusunan laporan