

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

CV Sahabat Pangan merupakan perusahaan pengolahan rambak buah dan sayur yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang dan berdiri pada tahun 2015 di bawah pimpinan Bapak Zainal Efendi. Perusahaan ini memproduksi berbagai produk pangan olahan berbasis teknologi *vacuum frying*, seperti rambak buah dan keripik sayur, dengan produk unggulan berupa rambak pisang. Produk tersebut diolah dari pisang segar yang dipotong dan digoreng menggunakan teknik *vacuum frying* tanpa penambahan gula, pemanis buatan, bahan pengawet, maupun pewarna sintetis. Keunggulan produk tersebut memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen di pasaran.

Proses pengolahan rambak pisang melibatkan beberapa tahapan penting seperti, penerimaan bahan baku, penyortiran, pengupasan, pengirisan, pembekuan, penggorengan vakum, penghamparan atau pendinginan, penirisan minyak, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Beberapa tahapan dalam proses produksi rambak pisang berpotensi menimbulkan kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologis yang beresiko menurunkan mutu produk. Penerapan GMP dan SSOP sangat penting untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas serta memastikan setiap produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang ketat.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah kontaminasi adalah dengan menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP). Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan serangkaian pedoman yang mengatur proses produksi pangan agar memenuhi standar keamanan dan mutu yang konsisten. Penerapan GMP yang dilakukan oleh CV Sahabat Pangan meliputi konstruksi bangunan, pengelolaan fasilitas kebersihan, pengendalian bahan baku, pelatihan tenaga kerja, serta pengawasan proses produksi. Selain itu, penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) juga diterapkan dalam menunjang proses produksi yang bersih dengan menerapkan higiene dan sanitasi secara menyeluruh. Prosedur

higiene dan sanitasi yang diterapkan melalui sanitasi air, lingkungan produksi, peralatan, dan personal higiene.

Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) yang baik akan menghasilkan produk pangan yang aman, higienis, dan memiliki mutu yang konsisten. Dari sisi manajemen perusahaan, penerapan GMP dan SSOP membantu menciptakan proses produksi yang lebih tertib, terkontrol, dan terdokumentasi dengan baik. Dengan dilakukannya penerapan GMP dan SSOP diharapkan dapat menjamin keamanan produk, meningkatkan efisiensi proses produksi, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui proses produksi rambak pisang di CV Sahabat Pangan
- b. Mengetahui penerapan GMP pada setiap tahapan proses produksi rambak pisang di CV Sahabat Pangan
- c. Mengetahui penerapan SSOP pada setiap tahapan proses produksi rambak pisang di CV Sahabat Pangan

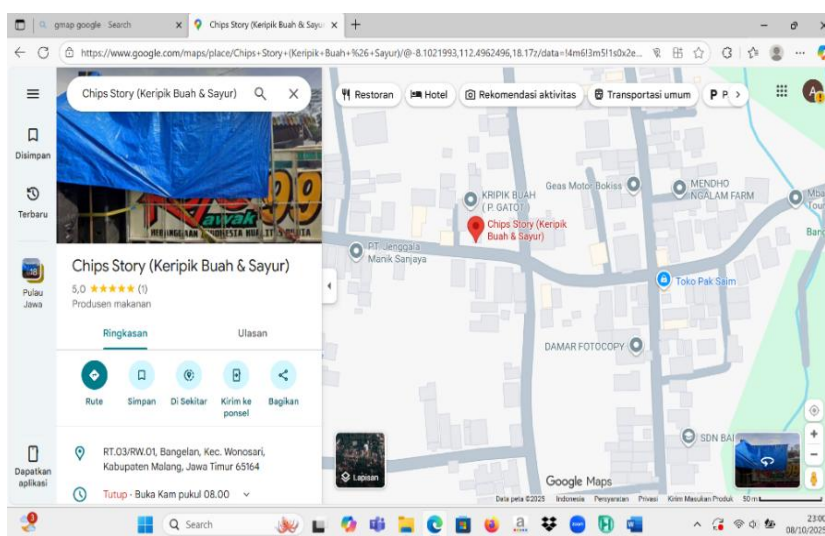
1.3 Manfaat

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan pengalaman nyata bagi mahasiswa mengenai alur proses produksi rambak pisang dan penerapan sistem pengawasan mutu di industri pangan.
- b. Membantu perusahaan dalam kegiatan produksi, pencatatan mutu, dan memperoleh masukan perbaikan.
- c. Mampu mengaplikasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik kerja, sehingga terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan secara nyata.

1.4 Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di CV Sahabat Pangan yang berlokasi di Dusun Bangelan, RT. 03/RW.02, Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. CV Sahabat Pangan merupakan industri yang bergerak dibidang pengolahan buah dan sayur, khususnya pisang. Lokasi CV Sahabat Pangan dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Magang
(Sumber : Google Maps, 2025)

Kegiatan magang berlangsung selama empat bulan, yaitu dimulai tanggal 4 Agustus 2025 dan berakhir pada tanggal 4 Desember 2025. Pelaksanaan kegiatan kerja lapang dimulai pada pukul 07.00–15.00 WIB dengan ketentuan enam hari kerja, yaitu Senin hingga Sabtu. Durasi waktu istirahat diberikan sekitar 30 menit yaitu pada pukul 12.00-12.30 WIB. Hari minggu serta tanggal merah ditetapkan sebagai hari libur.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang dilakukan melalui pengamatan atau observasi lapang, praktik kerja, wawancara dan diskusi, dokumentasi, serta studi literatur. Pengamatan lapangan dilakukan dengan mengamati secara langsung seluruh aktivitas produksi di 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 alur produksi, penggunaan peralatan, dan penerapan SOP. Wawancara dan diskusi dilakukan dengan pihak perusahaan untuk memperoleh informasi terkait proses penerapan manajemen keamanan. 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.