

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan ilmu pengetahuan dan Teknologi Rekayasa Pangan di era globalisasi telah mendorong industri pada sektor pangan untuk terus berinovasi dalam menciptakan produk yang beragam, praktis dan kualitas tinggi. Perkembangan tersebut telah meningkatkan kesadaran konsumen terhadap aspek mutu dan keamanan pangan, Oleh karena itu, diperlukan penerapan sistem pengendalian mutu yang ketat pada setiap tahapan rantai produksi(Peres et al., 2025).

Sektor industri pangan memegang peranan dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. Keberagaman produk pangan yang beredar di pasar menimbulkan tantangan dalam menjaga konsistensi mutu, keamanan, dan daya saing di tengah persaingan global. Oleh karena itu, penerapan sistem manajemen mutu yang terpadu menjadi hal penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan serta persyaratan mutu yang berlaku secara nasional dan internasional(Rahmatulloh et al., 2024).

Buah lada putih berasal dari buah matang tanpa kulit luar (pericarp), sedangkan batang dan daunnya dianggap sebagai limbah. Proses pengolahan tradisional dilakukan oleh petani, di mana buah dipanen setelah berusia 8–9 bulan, lalu direndam dalam air selama 12–14 hari hingga kulit luarnya terlepas. Selanjutnya, biji lada dicuci, dikeringkan, dan diolah menjadi lada putih bubuk dengan aroma khas serta rasa pedas yang kuat (Syakir et al., 2018). Lada putih bubuk merupakan produk lada yang membutuhkan proses pengolahan lebih lama dibandingkan lada hitam bubuk, sehingga kontaminan yang terdapat didalamnya biasanya jauh lebih tinggi. Permasalahan utama pada pengolahan lada putih hasil petani adalah warnanya yang kurang baik, yaitu berwarna kecoklatan, sehingga menurunkan mutu dan harga jualnya(Hernani et al., 2021).

Keberhasilan penerapan pengendalian mutu pada setiap tahap proses pengolahan berperan penting dalam membantu perusahaan memenuhi standar mutu

yang diharapkan konsumen sekaligus mematuhi regulasi yang ditetapkan negara tujuan ekspor. Hal ini sejalan dengan penelitian (Sasono et al., 2025) yang menunjukkan bahwa strategi pengendalian mutu dan keamanan pangan menjadi syarat utama bagi industri untuk dapat bersaing di pasar ekspor. Mutu produk dapat diperhatikan dari segi warna, aroma, tekstur, cara pengolahan, hingga penanganan produk akhir. PT. Karunia Pangan Sejahtera melakukan pengendalian mutu yang bertujuan untuk mempertahankan kualitas produk supaya menghasilkan produk yang berkualitas. Oleh karena pentingnya pengendalian mutu pada setiap proses produksi, maka kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses pengendalian mutu pada proses produksi EmR Lada Putih Bubuk LPP di PT Karunia Pangan Sejahtera, Pasuruan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah:

1. Mengetahui penerapan sistem pengendalian mutu pada setiap tahap proses produksi EmR Lada Putih Bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera.
2. Menganalisis potensi kegagalan pada proses produksi menggunakan metode FMEA sebagai dasar perbaikan mutu.

3. Melakukan rekomendasi perbaikan pengendalian mutu pada produksi EmR Lada Putih Bubuk Di PT Karunia Pangan Sejahtera

1.2.3 Manfaat Magang

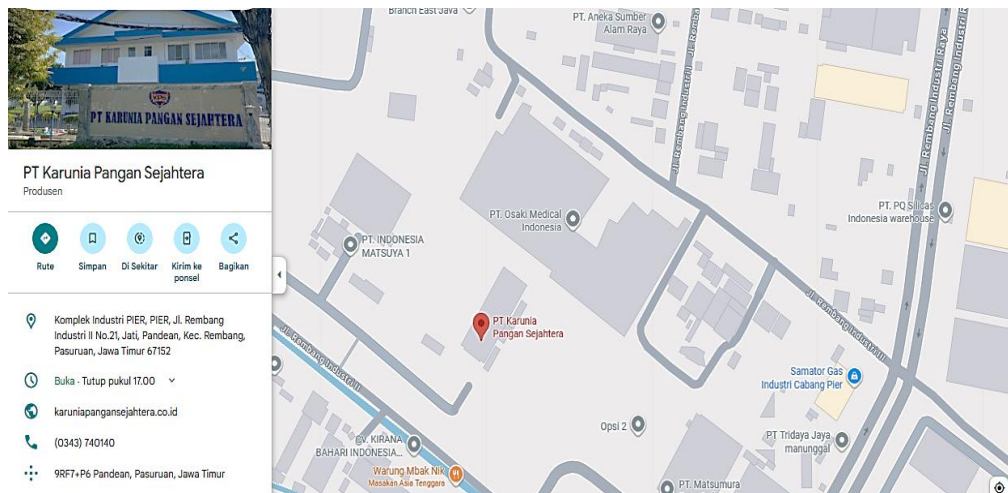
Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat untuk mahasiswa:
 1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
 2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat;
 3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
 2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- c. Manfaat untuk lokasi Magang :
 1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
 2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 LOKASI DAN WAKTU

1.3.3 Tempat Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Karunia Pangan Sejahtera yang berlokasi di Komplek Industri PIER, PIER, Jl. Rembang Industri II No.21, Jati, Pandean, Kec. Rembang, Pasuruan, Jawa Timur 67152. Lokasi tersebut dapat dilihat dari peta pada Gambar 1.1



Gambar.1. 1 Peta lokasi PT. Karunia Pangan Sejahtera
(Sumber : Google Maps, 2025)

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2025 hingga 31 Oktober 2025. Kegiatan magang dilakukan pada hari kerja setiap hari Senin sampai Jum'at. Berikut jadwal pelaksanaan magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera secara rinci pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Pelaksanaan Magang di PT. Karunia Pangan Sejahtera

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin – Kamis	08:00 – 17:00	12:00 – 13:00
Jum'at	08:00 – 17:00	11:30 – 13:00
Sabtu - Minggu	Libur	Libur

1.4 METODE PELAKSANAAN

1.4.1 Metode Observasi

Merupakan metode yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses atau aktivitas yang ada di lokasi untuk memperoleh gambaran terkait proses kerja. Metode ini melibatkan pencatatan detail terhadap informasi yang ditemukan sehingga data yang didapatkan bersifat aktual dan sesuai.

1.4.2 Metode Wawancara

Merupakan metode yang digunakan untuk mendapat informasi lebih mendalam dari pihak terkait (pembimbing lapang atau staf perusahaan). Metode ini dilakukan dengan proses percakapan secara tatap muka dengan tujuan meperoleh data pendukung yang dibutuhkan sesuai dengan SOP dan kebijakan yang berlaku.

1.4.3 Metode Studi Pustaka

Merupakan pelaksanaan metode dengan menelusuri literatur, buku dan artikel ilmiah yang relevan dengan topik magang. Informasi berasal dari sumber terpercaya dan digunakan sebagai bahan untuk memperkuat teori, membandingkan praktik di lapangan serta menjadi bahan acuan penyusunan laporan.

1.4.4 Metode Praktik Lapang

Proses ini melibatkan mahasiswa magang secara langsung dalam proses kegiatan operasional di lokasi magang. Melalui keterlibatan ini, mahasiswa magang dapat mengasah skill, memahami alur kerja dan menerapkan teori yang sudah dipelajari ke dalam kondisi kerja lapang secara langsung.

1.4.5 Metode Dokumentasi

Merupakan metode yang bertujuan mengumpulkan bukti secara visual terkait kegiatan magang. Metode ini dapat berupa foto, video, catatan yang diambil selama proses magang berlangsung kemudian dapat digunakan sebagai arsip pendukung laporan magang.