

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan stakeholder, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (IPTEKS) yang diperolehnya. Seperti halnya perguruan Tinggi lain, Politeknik Negeri Jember mempunyai tiga program yang dikenal dengan nama Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

Salah satu jurusan yang berada di Politeknik Negeri Jember yaitu Jurusan Manajemen Agribisnis. Manajemen Agribisnis mempunyai tiga program studi salah satunya yaitu Program Studi Manajemen Agroindustri yang mempunyai tujuan pendidikan untuk mempelajari dan menguasai pengetahuan keterampilan industri di bidang pengelolaan keuangan dan permodalan, sistem produksi, sumberdaya manusia sampai pemasaran. Lulusan dari program studi ini diharapkan mampu menguasai ketrampilan teknis dan manajerial sebagai motivator, dan inovator dalam bidang agroindustri.

Praktik kerja lapang atau yang biasa disingkat dengan PKL adalah salah satu program dari lembaga yang masuk dalam kurikulum pembelajaran. Program ini merupakan konsep dalam mencetak dan membentuk sumber daya manusia (SDM) yang memiliki ketrampilan dan pengalaman. Mahasiswa diharapkan dapat menerapkan teori yang diperoleh di kampus saat kuliah dengan kenyataan didunia industri dan yang ada dilapangan. Mahasiswa yang akan melanjutkan ke dunia kerja, dunia industri tidak akan asing ataupun bingung apabila akan langsung diterjunkan atau bekerja di lapang bersama masyarakat. PKL ini dilakukan pada

akhir semester dengan waktu yang telah ditetapkan yaitu 512 jam atau kurang lebih selama 3 bulan.

PKL selain bertujuan untuk melatih SDM agar terampil dalam penerapan ilmu yang telah di dapatkan dibangku kuliah juga sebagai sinkronisasi antara bidang ilmu yang telah diperoleh terhadap kondisi yang sesungguhnya terjadi pada industri maupun lapang. Mahasiswa diharapkan memiliki wawasan yang cukup luas mengenai dunia industri khususnya di PT M27 (M27) yang merupakan industri pengolahan pangan yang fokus pada proses pembekuan sayur-sayuran diantaranya yaitu edamame, okra, dan lain sebagainya. Mulai dari pengetahuan produk dilahan tanam secara langsung, proses analisa penerimaan produk datang dipabrik, proses pengolahan mulai dari pencucian hingga produk jadi sampai pada proses packaging sekaligus dengan analisa-analisanya.

Teknologi dan informasi yang semakin berkembang dan mudah untuk diakses oleh semua orang mengakibatkan munculnya pasar bebas. Adanya pasar bebas memberikan dampak persaingan di pasar internasional salah satunya pada industri pangan. Tuntutan untuk dapat bersaing di pasar bebas menjadi alasan bagi industri pangan untuk meningkatkan mutu dan jaminan keamanan pada produk-produk olahan pangan. Produk olahan pangan yang bermutu dan aman pada industri pangan di Indonesia akan mampu menjaga pasaran dan kontinuitas usaha yang pada akhirnya mampu memberikan devisa bagi negara.

Salah satu cara untuk menjamin keamanan produk yang akan dipasarkan melalui sistem pengendalian kualitas keamanan pangan yang mempunya tujuan dan tahapan yang jelas. Metode yang digunakan ialah metode HACCP (*Hazard Analysis Critycal Control Point*). HACCP merupakan sistem yang digunakan untuk mengkategorikan bahay dan menentukan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan (Muhandri dan Kadarisma: 2008). Alasan pentingnya penerapan sistem HACCP pada industri pangan adalah karena selama proses produksi memiliki peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen. pencemaran tersebut misalnya kontaminasi silang yang terjadi dari karyawan yang kurang menjaga kebersihan dan kenaikan suhu disaat proses produksi. HACCP dapat diterapkan pada seluruh rantai pangan dari produk primer sampai pada

konsumsi akhir dan penerapannya harus dipandu oleh bukti secara ilmiah terhadap resiko kesehatan manusia.

PT M27 merupakan perusahaan yang berdiri sejak 1994 dengan pasar ekspor Jepang, Singapore, Malaysia, Taiwan dan Belanda. Perusahaan ini bergerak dalam industri sayuran beku terutama edamame. Namun saat ini sudah berkembang sehingga juga memproduksi okra, buncis, jagung dan wortel. Okra adalah jenis sayuran berwarna hijau yang berasal dari Ethiopia yang memiliki bentuk unik menyerupai sepatu aladin. Okra memang belum populer di Indonesia, namun di Negara-negara di kawasan Asia Tengah maupun Asia Selatan, tanaman ini sudah begitu populer dan bahkan sudah banyak penggemarnya. Okra merupakan produk sayuran mudah rusak dan terkontaminasi sehingga diperlukan penanganan yang baik untuk mencegah resiko. Cara penanganan dan pengolahan harus baik dan tepat sehingga prosesnya akan berjalan secara optimal. Penerapan HACCP merupakan salah satu metode yang digunakan untuk keamanan pangan. Penerapannya dalam seluruh rangkaian proses penanganan dan pengolahan hasil okra dengan melibatkan seluruh elemen sehingga proses produksi okra dapat dikendalikan dan menghasilkan produk yang bermutu dan aman dikonsumsi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dari PKL ini adalah sebagai berikut :

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang dijadikan tempat PKL.
- b. Mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak di peroleh di kampus.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus dari PKL di PT M27:

- a. Mampu menjelaskan alur proses produksi okra di PT M27
- b. Mampu menjelaskan penerapan HACCP pada produksi okra beku di PT M27

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PKL di PT M27:

- a. Menambah pengetahuan dan keterampilan khusus tentang proses produksi okra di PT M27
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang penerapan HACCP pada produksi okra di PT M27

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Tempat Kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT M27 yang terletak di Jalan Brawijaya No. 83, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Waktu Pelaksanaan kegiatan PKL di PT M27 dilakukan pada tanggal 2 Maret s/d 16 Mei 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKL di PT M27 menggunakan metode antara lain :

a. Wawancara

Wawancara yang dilakukan dengan karyawan PT M27 sekaligus sebagai pembimbing lapang. Wawancara dilakukan untuk memperoleh data dan keterangan-keterangan yang dapat membantu menyelesaikan tugas PKL pada pihak yang terkait dengan PT M27.

b. Observasi

Mengamati secara langsung teknik budidaya okra, proses penanganan bahan baku, proses produksi sampai produk jadi yang dilakukan dengan cara observasi dengan meninjau, mengamati dan memahami kegiatan kerja secara langsung di PT M27.

c. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mendapatkan data baik berupa tulisan, gambar, dan angka. Hal ini diperlukan dengan mengumpulkan data-data yang diperlukan mengenai lokasi, struktur organisasi, ketenagakerjaan, tata letak fasilitas, proses produksi, mesin dan peralatan, limbah, sanitasi, pengendalian mutu dan keamanan pangan, pemasaran, dan kinerja karyawan.

d. Studi Literatur

Mempelajari sumber-sumber keputusan dalam pengumpulan informasi yaitu berupa teori yang mendukung data-data dari PT M27.

e. Metode pembelajaran online

Mahasiswa melakukan pembelajaran secara online dengan arahan dari pembimbing lapang untuk mendapatkan informasi tambahan terkait dengan materi yang belum didapatkan.