

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era sekarang, industri pangan adalah salah satu industri yang berkembang pesat. Terutama pada teknologi pengolahan pangan yang juga semakin modern dan masih terus dikembangkan, sehingga hal tersebut mampu memberikan efisiensi kerja dan produksi pada suatu perusahaan pangan. Sebagai seorang mahasiswa program studi teknologi pangan, tentunya kita harus belajar lebih dalam mengenai proses produksi suatu produk pangan, mesin-mesin atau peralatan produksi pangan yang terus berkembang, manajemen operasional suatu industri pangan, dan segala aspek yang berkaitan dengan kegiatan yang ada pada suatu industri pangan itu sendiri.

Program magang mandiri merupakan salah satu dari banyaknya bentuk kegiatan pembelajaran program Merdeka Belajar–Kampus Merdeka (MBKM). MBKM adalah program yang dibuat oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) untuk mendorong mahasiswa agar mampu menguasai banyak keilmuan yang didapat sebagai bekal masuk ke dunia kerja. Program inilah yang membantu mahasiswa untuk bisa terjun secara langsung ke lapangan dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mendapat pengamalan di dunia kerja.

Salah satu industri pangan yang berpotensi besar untuk terus dikembangkan adalah industri daging olahan. Faktor padatnya aktivitas pekerjaan masyarakat zaman sekarang sehingga memiliki sedikit waktu untuk hal diluar pekerjaannya menjadikan masyarakat lebih cenderung untuk memilih melakukan hal yang mudah dan cepat, salah satu contohnya yaitu dalam memilih produk pangan. PT. Rumah Makan Deltasari Indah adalah salah satu perusahaan pangan di bidang kuliner nusantara yang memproduksi produk daging olahan berupa bebek ungkep *frozen*. Produk ini ditujukan untuk masyarakat yang suka mengonsumsi daging bebek namun terlalu malas untuk memasak dan menyiapkan bumbu dari awal akibat pekerjaan yang padat. Keunggulan dari produk bebek ungkep *frozen* yaitu sangat mudah dan cepat penyajiannya, karena produk ini sudah diungkep dengan bumbu-

bumbu berempah dan dibekukan sehingga konsumen hanya perlu menggoreng atau memanaskannya untuk siap disantap.

Meskipun PT. Rumah Makan Deltasari Indah tergolong perusahaan dengan skala usaha kecil atau UMKM. Namun, perusahaan ini telah memiliki berbagai sertifikasi pangan, diantaranya seperti GMP, HACCP, SJH, BPOM RI MD, NKV, hingga ISO 22000:2018, sehingga perusahaan ini dapat menjamin keamanan pangan pada setiap produknya. Oleh sebab itu, PT. Rumah Makan Deltasari Indah dapat menjadi perusahaan yang tepat sebagai mitra untuk program magang mandiri MBKM bagi UPN “Veteran” Jawa Timur sehingga mahasiswa mampu mendapatkan banyak manfaat dan wawasan baru di dunia kerja serta mampu membandingkan antara praktik dengan teori yang khususnya berfokus pada proses produksi bebek ungkep *frozen*.

1.2 Tujuan Magang

Tujuan dari pelaksanaan Magang Mandiri MBKM diantaranya yaitu:

1. Melaksanakan penerapan keilmuan dan keahlian pada bidang teknologi pangan dalam kegiatan Magang Industri MBKM di PT. Rumah Makan Deltasari Indah
2. Mendapatkan pengalaman dan peluang untuk berlatih menangani permasalahan dalam perusahaan terutama mengenai proses produksi bebek ungkep *frozen* dan administrasi/dokumen kontrol perusahaan.
3. Mengetahui perkembangan teknologi yang digunakan pada proses produksi bebek ungkep *frozen* dalam dunia industri yang modern khususnya di PT. Rumah Makan Deltasari Indah

1.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan Magang Mandiri MBKM diantaranya yaitu:

1. Bagi Perguruan Tinggi
 1. Menjadi sarana implementasi program Merdeka Belajar – Kampus Merdeka (MBKM).
 2. Menjadi sarana promosi untuk UPN “Veteran” Jawa Timur telah mempersiapkan lulusannya dengan pengetahuan dan keterampilan.

3. Sebagai penerapan Tri Dharma perguruan tinggi, diantaranya yaitu pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat.
 4. Menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dengan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja.
2. Bagi Mitra
1. Menjadi sarana untuk meningkatkan kualitas produk bebek ungkep *frozen* dengan pendampingan selama proses produksi beserta proses sertifikasi.
 2. Menjadi sarana untuk berbagi ilmu baru mengenai teknologi pangan dan keamanan pangan baik dari dosen, mahasiswa, maupun dari pihak PT. Rumah Makan Deltasari Indah.
 3. Laporan yang didapatkan selama mahasiswa menjalankan program magang diharapkan dapat menjadi masukan atau saran positif dan bermanfaat untuk PT. Rumah Makan Deltasari Indah kedepannya.
3. Bagi Mahasiswa
1. Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai proses produksi bebek ungkep *frozen* serta pengawasan mutu produk dari awal hingga akhir proses di PT. Rumah Makan Deltasari Indah.
 2. Menjadi simulasi bagi mahasiswa untuk mengetahui bagaimana dunia pekerjaan dalam bidang industri pangan sehingga mahasiswa diharapkan mampu menerapkannya setelah bekerja.
 3. Mendapat gambaran serta pengalaman baru dalam memecahkan suatu permasalahan pada saat terjun ke dunia industri pangan.

1.4 Tujuan Penulisan Topik Magang

1. Mempelajari dan mengamati proses produksi bebek ungkep *frozen* secara langsung di lapangan dan membandingkan penerapannya dengan materi yang didapat saat kuliah.
2. Mempelajari dan menguraikan pembelajaran mengenai sertifikasi produk meliputi kegiatan audit yang didapat selama magang di PT. Rumah Makan Deltasari Indah.