

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia yang terus mengalami perkembangan, Perkembangan tersebut terjadi karena semakin tingginya gaya hidup dan pola pikir masyarakat tentang keanekaragaman pangan. Pangan olahan adalah salah satu bentuk perkembangan dari keanekaragaman pangan. Pangan olahan adalah pangan yang diolah oleh pelaku usaha menggunakan cara atau metode tertentu dengan atau tambahan. Pangan olahan dapat berasal dari bahan pangan nabati maupun bahan pangan hewani.

Bahan pangan hewani meliputi susu, telur, daging, ikan serta produk olahan yang bahan dasarnya berasal dari hasil hewani. Bahan pangan hewani memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan bahan pangan nabati. Bahan pangan hewani memiliki daya simpan yang relative lebih pendek dibandingkan dengan bahan pangan nabati apabila dalam keadaan segar (kecuali telur). Bahan pangan hewani seperti daging bebek memerlukan teknik pengolahan yang tepat untuk memasaknya. Teknik pengolahan daging yang banyak digunakan untuk makanan nusantara adalah teknik mengungkep. Teknik pengungkepan daging bebek ini dilakukan dengan cara memasak daging bebek dengan campuran marinasi bumbu rempah yang telah dihaluskan. Pemasakan ini dilakukan agar bumbu rempah dapat meresap ke dalam daging dan menghasilkan daging yang empuk dan berasa rempah khas Indonesia.

Teknik pemasakan dengan cara pengungkepan ini dikombinasikan dengan teknologi inovasi dalam pengolahan bahan pangan hewani yaitu *frozen food*. *Frozen food* adalah salah satu makanan cepat saji yang cukup digemari oleh masyarakat karena penyimpanannya yang praktis hanya disimpan ke dalam refrigator kemudian penyajiannya yang mudah hanya butuh digoreng maupun dipanaskan dalam *microwave* bahkan dijadikan olahan masakan lain. Pada masa kini, masyarakat lebih menyukai masakan yang praktis dan mudah dibuat dibandingkan makanan yang memerlukan waktu yang lama untuk mengolahnya.

Oleh karenanya, dibuatlah inovasi dalam pengolahan bebek ungkep yang dikemas menjadi *frozen food* menjadi daya tarik untuk konsumen.

Berdasarkan uraian tersebut, mahasiswa magang tertarik untuk melaksanakan penerapan keilmuan teknologi pangan melalui kegiatan Magang Mandiri MBKM di PT. Rumah Makan Deltasari Indah. PT. Rumah Makan Deltasari Indah merupakan salah satu industri pangan yang aktif dibidang *food and beverages* dan memanfaatkan teknik pengolahan bebek sebagai peluang menciptakan inovasi produk olahan bebek ungkep yang digabungkan dengan proses vakum dan pembekuan sehingga dihasilkan produk bebek ungkep *frozen*. Oleh karena itu, PT. Rumah Makan Deltasari Indah dipilih sebagai mitra Praktik Kerja Lapangan/Magang yang memberikan banyak manfaat bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dengan membandingkan teori dan kenyataan di dunia kerja, khususnya pada proses produksi bebek *frozen*.

B. Tujuan Magang

Tujuan dari pelaksanaan Magang Mandiri MBKM diantaranya yaitu:

1. Melaksanakan implementasi pengetahuan dan keahlian pada bidang teknologi pangan dalam kegiatan Magang Mandiri MBKM di PT. Rumah Makan Deltasari Indah.
2. Melaksanakan implementasi teori mata kuliah bidang teknologi pangan dalam kegiatan Magang Mandiri MBKM di PT. Rumah Makan Deltasari Indah untuk memenuhi tugas rekognisi mata kuliah yang memiliki bobot 20 sks.

C. Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan Magang Mandiri MBKM diantaranya yaitu:

1. Bagi Perguruan Tinggi
Mendapatkan referensi terkait perkembangan proses produksi dan teknologi dalam bidang industri pangan di Indonesia yang berkaitan dengan teknologi ungkep bebek *frozen* secara modern.
2. Bagi Mitra
Mendapatkan masukan dan saran hingga solusi terutama untuk permasalahan yang dialami perusahaan dalam proses ungkep bebek *frozen* secara modern.
3. Bagi Mahasiswa

Mengetahui secara lebih mendalam terkait proses produksi ungkep bebek *frozen* secara modern, mengetahui efisiensi kerja di PT. Rumah Makan Deltasari Indah, serta memberikan kritik dan saran yang positif bagi pengembangan produksi di PT. Rumah Makan Deltasari Indah.

D. Tujuan Penulisan Topik Magang

Tujuan dari penulisan topik Magang Mandiri MBKM di PT. Rumah Makan Deltasari Indah diantaranya yaitu:

1. Mendeskripsikan profil perusahaan lokasi magang.
2. Mengidentifikasi kegiatan usaha di lingkungan industri.
3. Mengimplementasikan teori mata kuliah yang diambil selama magang di kegiatan usaha industri.
4. Menemukan permasalahan dalam industri.
5. Menentukan solusi penanganan dari permasalahan tersebut sebagai suatu inovasi.