

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SERBUK WHITE COFFEE
DI PT. MANDALA CAHAYA SENTOSA (MCS SIDOARJO)**



Oleh :

RAIHANAH AQILA RAHMA LAILA PASYA

NPM. 21033010038

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KEGIATAN

MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA

PROGRAM MAGANG MANDIRI

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SERBUK BEL-BEL WHITE COFFEE
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA (MCS SIDOARJO)**

Oleh:

**RAIHANAH AQILA RAHMA LAILA PASYA
NPM. 21033010038**

Surabaya, 26 Juni 2024

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh

Pembimbing



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP
NIP. 19620719 198803 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KEGIATAN

MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA

PROGRAM MAGANG MANDIRI

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SERBUK BEL-BEL WHITE COFFEE
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA (MCS SIDOARJO)**

Oleh:

RAIHANAH AQILA RAHMA LAILA PASYA

NPM. 21033010038

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 02 Juli 2024

Tim Penguji

Anugerah Dany P, STP, MP, MSc
NIP. 198811082022031003

Pembimbing

Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP
NIP. 19620719 198803 2 001

Mengetahui,

Koodinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S. TP, MP
NIP. 19710219 202121 2 004

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI**

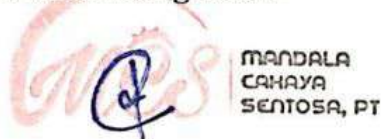
**PROSES PRODUKSI MINUMAN SERBUK BEL-BEL WHITE COFFEE
DI PT MANDALA CAHAYA SENTOSA (MCS SIDOARJO)**

Oleh:

**RAIHANAH AQILA RAHMA LAILA PASYA
NPM. 21033010038**

Laporan magang mandiri ini telah diterima sebagai salah satu pertanggungjawaban pelaksanaan kegiatan magang mandiri di lingkungan UPN "Veteran" Jawa Timur bekerja sama dengan PT Mandala Cahaya Sentosa

Pembimbing Mitra



**Apt. Vita Manda F., S. Farm
Asisten Direktur**

Pembimbing

**Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP
NIP. 19620719 198803 2 001**

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik



**Prof. Dr. Dra. Jarivah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001**

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan syukur ke hadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Magang Mandiri (MBKM) untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi Minuman Serbuk White Coffee di PT. Mandala Cahaya Sentosa (MCS Sidoarjo)”

Dalam penyusunan laporan Magang Mandiri (MBKM) ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari orang tua, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S. TP, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan motivasi dalam penyusunan laporan ini.
4. Anugerah Dany Priyanto, S.TP., MP., M.Sc. , selaku Dosen Penguji seminar MBKM yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan MBKM.
5. Ibu Ema Fatmawati selaku Direktur PT. Mandala Cahaya Sentosa dan Ibu Vita Manda selaku Asisten Direktur sekaligus Pembimbing Lapangan serta para karyawan dan staff PT. Mandala Cahaya Sentosa yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan Magang Mandiri MBKM.
6. Talitha Ayu, Devianra Luthfi dan Handy Wiranata selaku rekan Magang Mandiri MBKM yang telah menghabiskan waktu untuk berprogres bersama.
7. Ganes Aurora, Intan Ramadhita, Hellena Istrada, dan Vidianka Azzahra yang selama ini telah memberikan motivasi dan waktunya untuk bertukar pikiran.

8. Keluarga, kerabat, dan rekan-rekan yang selalu memberikan semangat dan motivasi selama penyusunan laporan.

Penulis mengharapkan dengan adanya penyusunan laporan ini dapat menambah wawasan dalam berpikir untuk lebih maju dimasa mendatang. Penulis juga menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil magang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Magang	2
C. Manfaat Magang	3
D. Tujuan Penulisan Topik Magang.....	3
BAB II LOKASI MAGANG	4
A. Sejarah Mitra Magang	4
B. Struktur Organisasi Mitra Magang.....	4
C. Visi dan Misi Perusahaan	24
D. Kegiatan Produksi	25
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	31
A. Posisi/Kedudukan Kegiatan Magang	31
B. Metodologi Penyelesaian Tugas	32
C. Pembelajaran Hal Baru.....	33
D. Pembahasan Terkait Rekognisi Mata Kuliah.....	34
BAB IV PENUTUP	102
A. Kesimpulan	102
B. Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi PT Mandala Cahaya Sentosa	5
Gambar 2. Dokumentasi proses pengembangan produk	42
Gambar 3. Dokumentasi hasil formulasi jeli	42
Gambar 4. SOP pengembangan dan peluncuran produk baru di PT Mandala Cahaya Sentosa	43
Gambar 5. Dokumentasi pembelajaran legislasi pangan di PT Mandala Cahaya	48
Gambar 6. Produk PT Mandala Cahaya Sentosa berlogo Halal	50
Gambar 7. Label produk “Gelsis” pada desain kemasan.....	51
Gambar 8. Dokumentasi Proses Persiapan Sampel dan Perlakuan Untuk Uji Inderawi di Laboratorium Uji Inderawi.....	55
Gambar 9. Radar Matriks Hasil Uji Deskriptif Organoleptik	56
Gambar 10. Proses penyusunan formulasi bersama pembimbing lapangan.....	65
Gambar 11. Business Model Canvas (BMC) Produk Gelsis	80
Gambar 12. Promosi online melalui media sosial.....	82
Gambar 13. Kegiatan pengumpulan data bersama-sama untuk mempersiapkan evaluasi bulanan dan pengerjaan laporan.....	87
Gambar 14. Kerjasama tim dalam kegiatan pembuatan konten.....	89
Gambar 15. Bentuk komunikasi menggunakan media elektronik dengan dosen pembimbing dan pembimbing lapangan.	98
Gambar 16. Bentuk komunikasi nonverbal di ruang produksi.	99
Gambar 17. Dokumentasi kegiatan komunikasi transaksional di ruang produksi ..	100
Gambar 18. Kegiatan komunikasi interaksional pertukaran informasi antar individu mahasiswa.	100
Gambar 19. Dokumentasi komunikasi kelompok dengan pembimbing lapangan..	101
Gambar 20. Dokumentasi komunikasi kelompok antar mahasiswa	101

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Rekognisi Mata Kuliah Konversi.....	34
Tabel 2. Formulasi Jeli Stroberi dengan Substitusi Kopi Hijau	40
Tabel 3. Tabel Olah Data Hasil Uji Hedonik Organoleptik	56
Tabel 4. Perbandingan Komposisi Bahan Fungsional pada Produk.....	62
Tabel 5. Jenis BTP berdasarkan kegunaannya dalam pangan.....	67
Tabel 6. Daftar BTP pada beberapa produk PT Mandala Cahaya Sentosa.....	70
Tabel 7. Analisis Biaya Habis Pakai untuk Produksi Gelsis.....	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook MBKM Magang Mandiri di PT Mandala Cahaya Sentosa.	109
Lampiran 2. Perhitungan Evaluasi Sensori	137
Lampiran 3. Kuesioner Uji Hedonik Jeli Rasa Stroberi dengan Substitusi Kopi Hijau	143
Lampiran 4. Kuesioner Uji Deskriptif Jeli Rasa Stroberi dengan Substitusi Kopi Hijau	144

**PROSES PRODUKSI MINUMAN SERBUK WHITE COFFEE
DI PT. MANDALA CAHAYA SENTOSA (MCS SIDOARJO)**

Abstrak

Program magang mandiri memberikan kesempatan mahasiswa untuk mempelajari tentang dunia industri agar lebih mantap ketika memasuki dunia kerja dengan soft skills dan hard skills yang diperoleh. Pada program MBKM semester ini, mahasiswa melaksanakan magang mandiri di PT Mandala Cahaya Sentosa untuk mempelajari proses produksi minuman serbuk White Coffee, mengkonversi 20 sks, serta mengamati permasalahan di PT Mandala Cahaya Sentosa beserta memberikan solusinya. Berkaitan dengan rekognisi 9 mata kuliah dengan 20 sks, maka mahasiswa mempelajari mengenai proses produksi minuman serbuk, Pengembangan Produk, Legislasi Pangan, Evaluasi Sensori, Pangan Fungsional, Bahan Tambahan Pangan dan Toksikologi dan Kewirausahaan. Pada program ini, mahasiswa juga dapat meningkatkan *soft skill*, antara lain Kerjasama Tim dan Komunikasi. Pemenuhan capaian pembelajaran mahasiswa dilakukan dengan mengimplementasikan hal yang relevan dengan CPMK yang ada pada setiap mata kuliah. Melalui program ini, mahasiswa memperoleh kompetensi, wawasan, dan inovasi baru dalam implementasi industri pangan serta membandingkannya dengan teori yang didapatkan selama di perkuliahan.

Kata kunci : magang industri, minuman serbuk, White Coffee, CPMK