

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia menetapkan kebijakan Merdeka Belajar dengan berbagai kegiatan, salah satunya yaitu Kampus Merdeka yang dapat memberikan suatu wadah bagi seluruh mahasiswa di Indonesia untuk mempersiapkan diri terjun pada dunia professional sehingga dapat memiliki kemampuan dan bakat yang sesuai. Magang dan Studi Independen Bersertifikat (MSIB) merupakan salah satu bagian dari Kampus Merdeka yaitu gabungan dari program magang dan program studi independen yang dilaksanakan dalam waktu bersamaan. Program Studi Independen menyediakan fasilitas pembelajaran di bidang berbagai keilmuan berdasarkan perspektif dunia kerja yang ditawarkan oleh mitra-mitra yang berkualitas untuk pengembangan kemampuan mahasiswa.

PT.Agritama Sinergi Inovasi sebuah perusahaan inovatif yang berfokus pada pengolahan hasil pertanian dan pangan, turut bergabung sebagai mitra dalam program Studi Independen Bersertifikat (SIB) Kampus Merdeka, tidak hanya sebagai mitra untuk batch 6, melainkan telah bergabung menjadi mitra mulai dari batch 4 diselenggarakan. Sebagai perusahaan yang berkomitmen untuk proses keberlanjutan, Di era digital yang semakin berkembang saat ini, banyak industri menerapkan teknologi dalam berbagai bidang, termasuk dalam proses pengembangan produk pangan.

Penerapan teknologi dalam pengolahan hasil pertanian dan pangan yang semakin meningkat, kebutuhan akan sumber daya manusia yang kompeten di bidang ini juga semakin tinggi, terutama dari industri makanan dan minuman. Melalui pembelajaran dan pengembangan keterampilan dalam pengolahan hasil pertanian dan pangan yang disediakan oleh PT.Agritama Sinergi Inovasi mahasiswa dapat mengembangkan kompetensi softskill dan hardskill mengenai pengembangan produk pangan yang berorientasi permintaan pasar di masa depan. Kompetensi yang diperoleh ini dapat dikonversi setara dengan 20 bobot sks dengan implementasi kuliah yang sesuai.

Indonesia memiliki peluang besar dalam memproduksi pangan dengan memanfaatkan sumber karbohidrat lainnya dalam konteks ketahanan pangan.

Menggunakan bahan pangan lokal sebagai sumber karbohidrat bergantung pada kemampuan mereka untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. Dalam sistem ketahanan pangan kita, jagung, singkong, dan ubi jalar adalah sumber karbohidrat yang penting. Komoditas-komoditas ini memiliki peluang besar untuk menggantikan beras dan dapat diubah menjadi tepung untuk menggantikan tepung terigu impor.(Rozi, *et al.* 2023) Produk pangan olahan yang banyak dijumpai, hampir sebagian besar berbahan dasar tepung terigu dan belum disubstitusikan dengan jenis tepung lainnya(Indraswari *et al.*, 2022) oleh karena itu pengembangan produk snackbar yang disubstitusi ubi jalar ungu dan kacang merah dapat menjadi solusi strategi baru dalam pengembangan produk pangan yang memenuhi permintaan konsumen di masa depan yang peduli dengan kesehatan. Sehingga pada kegiatan SIB ini mempelajari pengembangan product snackbar tepung ubi jalar ungu berdasarkan perpektif *food* R&D yang berorientasi terhadap pemenuhan kebutuhan pelanggan.

## **1.2 Tujuan Studi Independen**

Pada program Future Food Research and Development yang diselenggarakan oleh PT.Agritama Sinergi Inovasi, mahasiswa diharapkan :

1. Mengembangkan produk snackbar berbahan baku tepung ubi jalar ungu dan kacang merah
2. Mempelajari dan mengaplikasikan pengetahuan di bidang RND di Industri Pangan
3. Melaksanakan kegiatan pengganti pembelajaran akademik sebagai implementasi rekognisi satuan kredit semester (sks) yang telah dipilih

## **1.3 Manfaat Kegiatan Studi Independen**

1. Mahasiswa dapat Memiliki wawasan mengenai profesi Food Research and Development
2. Mahasiswa memiliki pandangan mengenai sektor kerja bidang *research and development* pada industri pangan
3. Mahasiswa memiliki kompetensi untuk bekerja *sebagai food research and development* di industri pangan

#### **1.4 Tujuan Topik Independen**

Studi Independen Bersertifikat merupakan bagian dari program Kampus Merdeka yang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada para mahasiswa untuk belajar dan mengembangkan diri melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan, namun tetap diakui sebagai bagian dari perkuliahan.

Pada program *Future Food Research and Development* yang diselenggarakan oleh PT.Agritama Sinergi Inovasi, mahasiswa diharapkan :

1. Membuat pengembangan produk pangan berdasarkan pada final project secara berkelompok
2. Menciptakan peluang pasar baru di masa depan untuk product snackbar yang berbahan dasar tanaman
3. Memperbaiki produk snackbar yang beredar di pasaran dengan cara menggunakan kelemahan produk lain sebagai keunggulan