

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PRAKATA.....	iii
HALAMAN RINGKASAN .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan dan Manfaat .....	2
1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja .....	4
1.4. Hasil yang diharapkan.....	14
BAB II KEADAAN UMUM LOKASI MAGANG INDUSTRI .....	16
2.1. Sejarah Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura .....	16
2.2. Visi Misi Dinas Tanmaman Pangan dan Hortikultura.....	17
2.2.1. Visi.....	17
2.2.2. Misi .....	17
2.3. Struktur Organisasi Dinas Tanaman Pangan .....	17
2.4. Kondisi Lingkungan Dinas Tanaman Pangan.....	18
BAB III HASIL MAGANG INDUSTRI.....	19
3.1. Pengolahan Cabai menjadi Sambal Bawang.....	19
3.1.1. Tujuan.....	19
3.1.2. Dasar Teori.....	19
3.1.3. Peralatan dan Bahan.....	19
3.1.4. Prosedur Kerja.....	20
3.1.5. Hasil yang dicapai .....	22
 BAB IV PENUTUP.....	23
4.1. Kesimpulan.....	23
4.2. Saran .....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	24
LAMPIRAN .....	25

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. LATAR BELAKANG**

Magang Industri merupakan salah satu kegiatan wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa/l disetiap Program Studi Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Magang industri adalah penempatan kerja pada perusahaan, instansi atau organisasi yang bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja serta keterampilan baru,yang dapat berguna untuk masa depan. Magang juga menjadi salah satu syarat utama untuk menjalani proses kelulusan. Magang sangat penting bagi mahasiswa, karena dengan magang mahasiswa dapat memperoleh kesempatan untuk mengenal dinamika dunia kerja. Magang yang sukses akan membangun citra baik Politenik Pertanian Negeri Samarinda serta mewajibkan mahasiswanya untuk mengikuti program magang agar dapat lulus. Program ini juga memastikan bahwa mahasiswa memiliki kemampuan beradaptasi, etos kerja, dan bertanggung jawab khususnya dalam dunia kerja.

Pengelolaan Lingkungan yang merupakan salah satu program studi di Politeknik Pertanian Negeri Samarinda yang mewajibkan mahasiswanya untuk melakukan magang. Program magang merupakan salah satu prasyarat sebelum lulus. Alasan memilih magang di Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Gowa mencakup peluang untuk belajar dari pengalaman langsung dengan petani dan ahli pertanian setempat. Selain itu alasan memilih magang di lembaga pemerintahan daerah khususnya di Dinas tanaman Pangan dan Hortikultura dapat memberikan wawasan tentang peran pemerintah dalam pengelolaan sektor pertanian di tingkat kabupaten.

Pengolahan cabai menjadi sambal bawang melibatkan serangkaian langkah, seperti pemilihan cabai yang segar, pengupasan bawang, dan penggorengan dengan minyak hingga matang. Proses ini memerlukan keterampilan dalam mengatur rasio bahan dan memanfaatkan teknik penggorengan untuk menghasilkan sambal bawang yang lezat dan aromatik. Selain itu, variasi resep dan penambahan bumbu khas dapat memberikan karakteristik unik pada sambal bawang.tersebut.

## **1.2 TUJUAN DAN MANFAAT**

### **1.2.1. Tujuan Umum Magang Industri**

Tujuan Umum dilaksanakan nya magang industri yaitu

- a) Mahasiswa merasakan proses menerapkan keilmuan atau kompetensi yang didapat selama menjalani masa pendidikan di dunia kerja secara langsung serta pemagang juga bisa memahami sistem kerja yang profesional di industri maupun instansi sebenarnya.
- b) Mengasah serta mendapatkan kemampuan dalam beradaptasi, pengalaman kerja, dan kepercayaan diri.

### **1.2.2 Manfaat Magang Industri**

#### a. Bagi mahasiswa

1. Mendapatkan pengetahuan sehingga ketika lulus mahasiswa telah memiliki pengalaman tentang dunia kerja
2. Memperluas wawasan bagi mahasiswa bahwa ilmu dan keterampilan yang di dapatkan harus terus di kembangkan untuk prospek di masa depan

#### b. Bagi perusahaan

1. Membentuk kerja sama dalam berhubungan antara perusahaan dan perguruan tinggi
2. Mahasiswa yang melaksanakan program magang industri dapat membantu dalam kegiatan di perusahaan
3. Untuk membangun hubungan dengan mahasiswa sebagai calon tenaga kerja potensial

#### c. Bagi perguruan tinggi

1. Meningkatkan hubungan baik serta kerja sama pihak perguruan tinggi dengan perusahaan
2. Meningkatkan pengetahuan yang ada di politeknik pertanian negeri samarinda dengan menghubungkan pengetahuan di dunia kerja yang nyata.

### **1.3 LOKASI DAN JADWAL KERJA**

Kegiatan magang industri dillaksanakan selama kurang lebih 3 bulan , dimulai pada tanggal 5 Juli sampai dengan 5 Oktober yang dilaksanakan di Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura,Senin sampai dengan Kamis dari pukul 08.00 pagi – 16.00 sore.

<b>Waktu</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Lokasi</b>
5 Juli 2023	Membuat surat izin usaha pertanian	Kantor
6 Juli 2023	Membuat surat perintah kerja pertanian	Kantor
7 Juli 2023	Membuat surat keputusan pertanian	Kantor
10 Juli 2023	Membuat surat edaran pertanian	Kantor
11 Juli 2023	Membuat surat pemberitahuan regulasi sektor pertanian	Kantor
12 Juli 2023	Membuat surat izin usaha pertanian	Kantor
13 Juli 2023	Membuat surat perintah kerja pertanian	Kantor
14 Juli 2023	Membuat surat keputusan pertanian	Kantor
17 Juli 2023	Membuat surat edaran pertanian	Kantor
18 Juli 2023	Membuat surat pemberitahuan regulasi sektor pertanian	Kantor
19 Juli 2023	Membuat surat izin usaha pertanian	Kantor
20 Juli 2023	Membuat surat perintah kerja pertanian	Kantor
21 Juli 2023	Membuat surat edaran pertanian	Kantor
24 Juli 2023	Membuat surat pemberitahuan regulasi sektor pertanian	Kantor
1 September 2023	Membuat surat izin usaha pertanian	Kantor
4 September 2023	Membuat surat perintah kerja pertanian	Kantor

5 September 2023	Membuat surat keputusan pertanian	Kantor
6 Oktober 2023	Membuat surat edaran pertanian	Kantor
7 September 2023	Membuat surat pemberitahuan regulasi sektor pertanian	Kantor
8 September 2023	Membuat surat izin usaha pertanian	Kantor
11 September 2023	Membuat surat perintah kerja pertanian	Kantor
12 September 2023	Membuat surat keputusan pertanian	Kantor
13 September 2023	Membuat surat edaran pertanian	Kantor
14 September 2023	Membuat surat pemberitahuan regulasi sektor pertanian	Kantor
15 September 2023	Membuat surat izin usaha pertanian	Kantor
2 Oktober 2023	Membuat surat perintah kerja pertanian	Kantor
3 Oktober 2023	Membuat surat keputusan pertanian	Kantor
4 Oktober 2023	Membuat surat edaran pertanian	Kantor
5 Oktober 2023	Membuat surat pemberitahuan regulasi sektor pertanian	Kantor

---

### 1.3 HASIL YANG DIHARAPKAN

Hasil yang diharapkan dari Magang Industri ini adalah sebagai berikut::

- Mahasiswa dapat mengetahui kejelasan dan profesionalisme dalam penyusunansurat
- Mahasiswa mengetahui rincian yang terperinci tentang pengirim, tanggal surat, penerima, isi pesan, dan tanda tangan yang ada pada surat keluar maupun padasurat yang masuk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. 2022. Pedoman Penulisan Laporan Magang Industri.Samarinda:Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Asni, Nur dan D. Novalinda. 2012. Teknologi Pengolahan Saus Cabai Berkualitasdan Keamanan Pangannya Di Tingkat Petani Provinsi Jambi. Balai Pengkajian Teknologi Pangan (BPTP) Jambi.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2014. Pertanian dan Pertambangan: Holtikultura diakses dari: [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id)
- Departemen Kesehatan R.I. 1999. Daftar Komposisi Bahan Makanan. BharataKaraya Aksara. Jakarta
- Badan pusat lingkungan <https://gowakab.go.id/dinas-pertanian-tanaman-pangan-dan-holtikultura/19 maret 2020>
- Badan pusat pertanian <https://modulkomputer.com/cara-membuat-surat-di-microsoft-word/28 april 2023>
- Khusun H, Wiradnyani LAA, Siagian N. 2016. factors associated with overweight/obesity among adults in urban indonesia. Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research) 38(2): 95–110. DOI : <https://doi.org/10.22435/pgm.v38i2.5539.95-110>
- Lee JS, Han JW, Jung M, Lee KW, Chung, MS. 2020. Effects of thawing and frying methods on the formation of acrylamide and polycyclic aromatic. Foods 9 : 573.
- Probosiwi, P. (2011). Standar Bumbu Pada Masakan Sayur di RSUD Wonosari.Jurnal Nutrisia, vol 13, no 2, September 2011: 57 – 63.
- Pratika, F. A. (2013). Tingkat Penerimaan Menu Lauk Dan Sayuran Dari Berbagai Standar Bumbu Masakan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta: Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta
- Dinamika: Jurnal Ilmiah Ilmu administrasi Negara 2023 by program studi administrasi publik, FISIP – Universitas Galuh is licensed under CC BY-NC-SA 4.0  
<https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/dinamika>