

PROSES *PRE IMMERSION* PADA PRODUK MOCHI KURMA

PROGRAM WIRAUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS

CIPUTRA

LAPORAN MAGANG

DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SEBAGAI PERSYARATAN

DALAM MEMPEROLEH GELAR SARJANA ADMINISTRASI

BISNIS



DIAJUKAN OLEH:

SHAFFA DILLA RINDIANTI

NIM 23112055

KEPADA

STIA DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN BARUNAWATI SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

**PROSES *PRE IMMERSION* PADA PRODUK MOCHI KURMA
PROGRAM WIRUSAHA MERDEKA
UNIVERSITAS CIPUTRA 2024**

DISUSUN OLEH:
SHAFFA DILLA RINDIANTI
23112055

TELAH DIPRESENTASIKAN DIDEPAN DEWAN PENGUJI MAGANG
PADA TANGGAL

DEWAN PENGUJI

1. **JULI PRASTYORINI, S.Sos., MM**
NIDN : 0708067104


(.....)

2. **DIAN ARISANTI, S.Kom., MM**
NIDN : 0709058202


(.....)

MENGETAHUI,
STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA
KETUA



Dr. GUGUS WIJONARKO, MM
NIDN : 0708116501

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan Laporan Kegiatan Judul “**Proses *Pre Immersion* Pada Produk Mochi Kurma Program Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra**”. Adapun laporan ini untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam rangka menyelesaikan Magang yang dimana wajib bagi Para Mahasiswa dari Program studi Administrasi Bisnis Kepelabuhanan di STIAMAK Barunawati..

Program MBKM yang dilaksanakan oleh KEMENRISTEKDIKTI dengan kampus penyelenggara Universitas Ciputra Surabaya pada tanggal 23 September 2024 sampai dengan 18 Desember 2024 dapat terlaksana dengan baik berkat bantuan dari semua pihak yang bersangkutan, baik dari pihak Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhanan Surabaya maupun dari pihak Universitas Ciputra Surabaya. Tanpa bantuan dan bimbingan yang telah diberikan dari awal hingga akhir, tentunya penulis tidak membuahkan hasil seperti yang diharapkan. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Dr Gugus Wijornako, M.M. Selaku Ketua di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhanan Surabaya
2. Juli Prastyorini, S.Sos., M.M Selaku Kepala Program Studi di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhanan Surabaya
3. Dr. Indriana Listiawati, SE., MM. Dosen Pembimbing Magang di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhanan Surabaya
4. Dr. David S. Kodrat, MM, CPM (A), CRME, selaku ketua dalam program Wirausaha Merdeka Kampus Merdeka.
5. Prof . Dr.Drs. thomas kaihatu ,M.M. dan Wina Cristina, S.E, M.M.selaku Mentor di Universitas Ciputra Surabaya
6. Ibu Ana selaku mitra kerja sama Learning Together yang telah memberi bimbingan, masukan, dan saran sehingga dapat terciptanya produk yang baik pada saat mengikuti program Wirausaha Merdeka Kampus Merdeka
7. Marta Athilla Rizky, S,A,P. selaku teman yang selalu memberikan semangat dan dukungan serta selalu menemani hari – hari saya.
8. Kedua orang tua yang senantiasa mendoakan dan memberi semangat guna menyelesaikan Laporan Magang ini.

Penulis menyadari laporan ini masih jauh dari kesempurnaan untuk itu diharapkan segala kritik dan saran yang dapat membangun untuk menjadi lebih baik lagi. Akhir kata penulis mengucapkan syukur, serta semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan kepada seluruh pembaca.

Surabaya, 7 Januari 2025

Shaffa Dilla Rindianti

23112055

Daftar Isi

LEMBAR PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
<u>1.1</u>Latar Belakang.....	1
<u>1.2</u> Tujuan magang dan Mnfaat Magang.....	2
1.2.1 Tujuan magang	2
1.2.2 Manfaat Magang.....	2
BAB II	4
GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG.....	4
2.1 Sejarah singkat terbentuknya wirausaha Merdeka	4
2.2 SEJARAH SINGKAT DEPOT MAMA ANA	5
2.3 Visi Dan misi Depot Mama Ana.....	5
2.4 Struktur Organisasi Depot Mama Ana.....	6
Sruktur Organisasi.....	6

2.5 JAM KERJA DEPOT MAMA ANA	7
2.6 Tempat dan Waktu Magang	7
2.7 KEGIATAN UMUM	8
2.8 AKTIVITAS MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA (MBKM).....	8
BAB III.....	10
LANDASAN TEORI.....	10
3.1 Konsep <i>Pre-immersion</i>	10
3.2 Fungsi dan Tujuan Pre-Immersion dalam Pengolahan Makanan.....	10
3.2.1 Fungsi <i>pre immersion</i> memiliki beberapa fungsi utama, antara lain:	10
3.2.2..... Tujuan <i>Pre immersion</i>	11
3.3 Mekanisme Pre-Immersion dalam Pengolahan Pangan.....	12
3.4 indentifikasi produk	13
3.4.1 Pengertian Identifikasi Produk.....	13
3.4.2 Produk Momarus	13
3.4.3 Karakteristik Mochi.....	13
3.5 Interaksi Pre-Immersion pada bahan baku mochi kurma.....	14
3.6 Evaluasi <i>pre immersion</i> terhadap porduk mochi kurma	15
BAB IV	17
PEMBAHASAN.....	17
4.1 Kegiatan Praktisi.....	17
4.2 Proses Kegiatan Magang Di lakukan Secara Langsung	17

4.3 Metode Pengumpulan Data	18
4.4 Identifikasi masalah produk momarus	18
4.5 sebab dan akibat masalah	19
4.5.1 sebab masalah	19
4.5.2 akibat masalah	20
4.5.3 solusi pemecahan masalah	20
BAB V PENUTUP	21
5.1 Kesimpulan	21
5.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

Daftar tabel

Tabel 2.1 jam kerja depot mama Ana7

Daftar gambar

GAMBAR 2.1 STRUKTUR ORGANISASI DEPOT MAMA ANA6

Daftar lampiran

lampiran 1 surat rekomendasi	24
Lampiran 2 Surat Pernyataan Peserta Wirausaha Merdeka	25
Lampiran 3 Kartu Hasil Seleksi.....	26
Lampiran 4 Kartu Hasil Studi Wirausaha Merdeka	27
Lampiran 5 Kegiatan Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra Surabaya	28
Lampiran 6 kegiatan magang di depot mama Ana.....	29

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wirausaha Merdeka adalah sebuah program yang di luncurkan oleh pemerintah Indonesia untuk mendukung pengembangan dan pemberdayaan potensi kewirausahaan di kalangan generasi muda. Program ini bertujuan untuk menciptakan lapangan kerja baru dan mendorong kemandirian ekonomi dengan memberikan kesempatan bagi para pemuda untuk mengembangkan bisnis mereka sendiri .

Pre-immersion adalah tahap persiapan yang dilakukan sebelum terjun langsung ke dalam suatu pengalaman atau proyek, yang bertujuan untuk memberikan pemahaman awal tentang kondisi dan tantangan yang akan dihadapi. Dalam konteks bisnis atau penelitian, *pre-immersion* melibatkan riset awal, analisis pasar, serta persiapan teknis dan logistik untuk memastikan keberhasilan dan kelancaran implementasi di lapangan. Tahap ini sangat penting untuk menggali potensi, mengidentifikasi masalah, dan merancang solusi yang efektif sebelum pelaksanaan utama dimulai.

Secara umum, *pre-immersion* memberikan landasan yang kuat agar keputusan yang diambil lebih terinformasi dan strategis. Pada bisnis kuliner, misalnya, *pre-immersion* membantu pengusaha memahami tren pasar, preferensi konsumen, dan kekuatan serta kelemahan produk yang akan

diluncurkan. Dengan persiapan yang matang, pengusaha atau peneliti dapat mengurangi risiko kegagalan dan meningkatkan peluang sukses di pasar yang kompetitif.

1.2 Tujuan magang dan Mnfaat Magang

1.2.1 Tujuan magang

Adapun Tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan magang adalah sebagai berikut :

1. Pengembangan Keterampilan di Bidang Kuliner dan Manajemen .
2. Menghasilkan dampak positif pada pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM Depot Mama Ana melalui implementasi strategi pemasaran yang efektif. Membantu meningkatkan kapasitas dan kualitas lulusan Perguruan Tinggi.
3. Membangun Jaringan Professional di industry Makanan

1.2.2 Manfaat Magang

Sehubungan dengan adanya program MBKM Wirausaha Merdeka yang dilakukan oleh mahasiswa di Universitas Ciputra Surabaya yang dimana selama berjalannya program terdapat kegiatan *Learning Together*. Berikut manfaat magang (*Learning Together*) bagi mahasiswa, bagi Depot Mama Ana dan bagi perguruan tinggi :

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat pengalaman kerja nyata
- b. Mahasiswa mendapatkan dan bisa mengembangkan ilmu tentang model bisnis yang telah di implementasikan oleh Depot Mama Ana.
- c. Mahasiswa dapat membangun jaringan professional

2. Bagi UMKM Depot Mama Ana

- a. Umkm mendapatkan langsung dari indentifikasi model bisnis analisis strategi model bisnis untuk kedepanya yang telah di lakukan oleh mahasiswa.
- b. Dapat mengembangkan keterampilan seperti manajemen waktu, komunikasi, kerja tim, dan keterampilan teknis terkait industri makanan dan minuman.
- c. Peserta magang dapat belajar dari pengalaman langsung pemilik atau manajer depot yang memahami tantangan dan solusi praktis dalam bisnis kuliner.

3. Bagi perguruan tinggi

- a. Meningkatkan Relevansi Kurikulum
- b. Memperkuat Hubungan dengan Dunia Industri
- c. Meningkatkan Akreditasi dan Reputasi

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG

2.1 Sejarah singkat terbentuknya wirausaha Merdeka

Pada awal tahun 2020, Menteri Pendidikan dan Kebudayaan resmi meluncurkan Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang melalui sejumlah peraturan Program MBKM ini yang mungkin bisa menjawab tantangan perguruan tinggi untuk menghasilkan lulusan yang sangat sesuai dengan kemajuan IPTEK, tuntutan *industry* dan bisnis serta dinamika Masyarakat Pemerintah menjalankan program yang dikenal dengan “Merdeka Belajar Kampus Merdeka” (MBKM) yang bertujuan untuk mendorong mahasiswa dengan *Hard Skill* dan *Soft Skill* yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) diluncurkan pada akhir Januari 2020 sebagai kelanjutan konsep Merdeka Belajar. Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar di luar program studi hingga tiga semester, setara dengan maksimal 60 SKS. Program ini bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa dengan keilmuan yang relevan untuk dunia kerja.

2.2 SEJARAH SINGKAT DEPOT MAMA ANA

Pada tanggal 16 Oktober 2024 depot mama Ana pertama kali membuka cabang baru yang berlokasi di jl teluk Amurang No 222 . Dulu depot mama Ana punya dua cabang ,cabang pertama di Depomratus yang sudah berdiri selama 3 tahun dan tidak berkembang, karena tidak ada yang mengurus. Akhirnya cabang kedua di buka dengan tujuan mengembangkan usaha di bidang kuliner. Dengan menghadirkan menu yang bervariasi dan selalu terbaru membuat depot mama Ana populer di kalangan Masyarakat dan Mahasiswa.

2.3 Visi Dan misi Depot Mama Ana

1. Visi

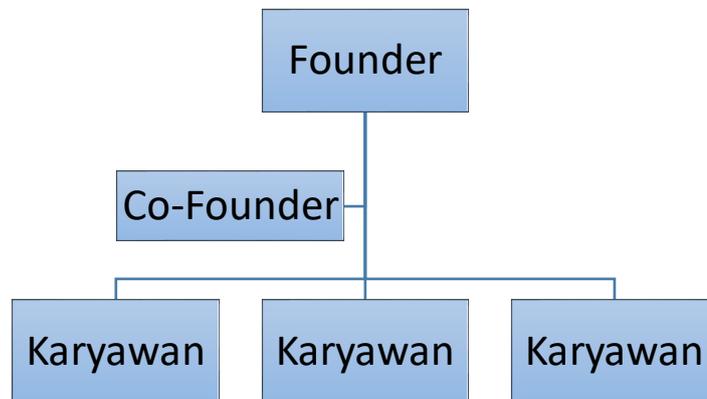
Menjadi destinasi kuliner terkemuka yang menyajikan hidangan lezat dan berkualitas tinggi, layanan harga berkualitas serta menciptakan pengalaman kuliner yang tak terlupakan bagi pelanggan kami, dan berkontribusi positif terhadap kebahagiaan masyarakat.

2. Misi

- a. Memberikan pelayanan pelanggan yang ramah, cepat dan profesional untuk bisa memastikan kepuasan bagi pelanggan yang konsisten datang.
- b. Menyajikan hidangan kuliner otentik dengan rasa yang luar biasa, menggunakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi.
- c. Memelihara standar kebersihan dan keamanan makanan yang ketat untuk menjamin kualitas dan keselamatan produk.

2.4 Struktur Organisasi Depot Mama Ana

2.4.1 Struktur Organisasi



GAMBAR 2.1 STRUKTUR ORGANISASI DEPOT MAMA ANA

Adapun tugas dan wewenang masing – masing struktur organisasi dari UMKM Depot Mama Ana sebagai berikut:

1. Mama Ana (*Founder*):

Sebagai pendiri utama, Mama Ana Bertanggung jawab atas pengambilan keputusan strategis dan arahan bisnis UMKM. Ia terlibat langsung dalam perencanaan strategis , pengembangan produk, serta menjalin hubungan dengan pihak – pihak eksternal, seperti mitra dan pemasok.

2. Gigih Saputra (*Co-founder*):

Sebagai *co-founder*, Gigih Saputra mendukung peran Mama Ana dalam mengelola dan mengembangkan UMKM. Ia berkolaborasi dengan Mama Ana dalam perencanaan strategis, pengembangan produk, dan menjalankan operasional harian. Selain itu, Gigih Saputra dapat memiliki tanggung jawab khusus terkait bidang tertentu, seperti pemasaran, dan manajemen sumber daya manusia.

3. Karyawan

Memegang peran operasional dalam organisasi. Mereka terlibat dalam produksi, pelayanan pelanggan, penjualan dengan keahlian masing – masing. Tugas karyawan melibatkan pelaksanaan tugas sehari – hari, berkoordinasi dengan rekan kerja. Karyawan juga dapat memberikan masukan dan ide – ide yang konstruktif untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas produk atau layanan.

2.5 JAM KERJA DEPOT MAMA ANA

Depot Mama Ana memiliki jam kerja sebagai berikut :

No	Hari	Jam Kerja
1	Senin	08.00 - 14.00
2	Selasa	08.00 - 14.00
3	Rabu	08.00 - 14.00
4	Kamis	08.00 - 14.00
5	Jumat	08.00 - 14.00
6	Sabtu	Libur
7	Minggu	Libur

2.1 jam kerja depot mama Ana

2.6 Tempat dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di dalam Program Wirausaha Merdeka yaitu kegiatan learning together di Depot Mama Ana untuk mempelajari proses produksi

dan pelayanan untuk membuat produk berkualitas dan menarik perhatian konsumen. Berikut tempat dan waktu pelaksanaan kegiatan magang :

- Tempat Pelaksanaan Magang: Depot Mama Ana yaitu di Jl. Teluk Amurang No 222 Surabaya
- Waktu Pelaksanaan Magang: 21 Oktober 2024 sampai dengan tanggal 4 Desember 2024.

2.7 KEGIATAN UMUM

Kegiatan umum yang dilakukan oleh Depot Mama Ana adalah menghidangkan dan menjual makanan-makanan rumahan dengan ciri khas rasa. Depot Mama Ana menjual berbagai jenis makanan dari makanan yang kering hingga berkuah. Depot Mama Ana juga menjual berbagai minumannya mulai air mineral hingga minuman rasa-rasa. Dengan kondisi dingin maupun kondisi panas.

2.8 AKTIVITAS MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA (MBKM)

2.8.1 kegiatan demo day

Demo Day di Universitas Ciputra Surabaya merupakan rangkaian Wirausaha Merdeka yaitu acara selama dua hari yang penuh dengan presentasi, pameran produk, pitching. Kita melakukan Pitching atau bisa disebut presentasi yang Dimana kita mempresentasikan tentang produk kita, keunikan dan lain-lainnya. Pameran ini dilakukan oleh mahasiswa wirausaha Merdeka dan mempromosikan produk masing-masing. Selama pameran dan penjualan langsung, mahasiswa akan mendapatkan umpan balik yaitu feedback. Konsumen memberikan

masukan dan saran tentang rasa, tekstur dan packaging produk dan pelayanan dalam mempromosikan produk.

2.8.2 kegiatan launching Day

Launching Day di Kantor Pos di Kebon Rojo Surabaya menjadi salah satu momen puncak dalam perjalanan Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra Surabaya. Acara ini berlangsung selama dua hari dan dirancang untuk memberikan pengalaman langsung kepada pelanggan potensial. Selama acara Launching Day, Interaksi dengan pelanggan menjadi fokus utama. Setiap kelompok menghias booth mereka masing-masing agar dinilai oleh mentor di universitas ciputra Surabaya. Dan juga mempromosikan produk kami kepada konsumen-konsumen Surabaya

BAB III

LANDASAN TEORI

3.1 Konsep *Pre-immersion*

Pre-immersion adalah proses awal dalam pengolahan makanan yang melibatkan perendaman bahan mentah dalam cairan tertentu untuk meningkatkan kualitas sensorik dan fisikokimia produk. Proses ini digunakan untuk meningkatkan rasa, tekstur, atau daya tahan makanan. Menurut *Lawrie* (1998) dalam *Meat Science*, *pre-immersion* berfungsi untuk meningkatkan penyerapan larutan ke dalam bahan utama, yang dapat memengaruhi rasa dan tekstur produk akhir dan *Fellows* (2009) dalam *Food Processing Technology* menjelaskan bahwa *pre-immersion* membantu homogenisasi rasa dan meningkatkan hidrasi pada bahan makanan berbasis pati atau tepung.

3.2 Fungsi dan Tujuan Pre-Immersion dalam Pengolahan Makanan

3.2.1 Fungsi *pre immersion* memiliki beberapa fungsi utama, antara lain:

1. Meningkatkan Rasa (*Flavor Enhancement*):

Pre-immersion membantu bahan pangan menyerap rasa dari larutan rendaman sehingga cita rasa produk menjadi lebih kaya dan merata.

2. Memodifikasi Tekstur :

Proses ini dapat meningkatkan kelembutan atau kekerasan bahan, tergantung pada media yang digunakan.

3. Hidrasi dan Penyerapan Nutrisi:

Pre-immersion memungkinkan bahan pangan menyerap air atau senyawa fungsional, seperti vitamin atau mineral, dari larutan.

4. Mengurangi *Defek* atau Komponen Tidak Diinginkan:

Dalam beberapa kasus, proses ini digunakan untuk mengurangi rasa pahit, keasaman, atau komponen lain yang tidak diinginkan pada bahan pangan.

3.2.2 Tujuan *Pre immersion*

1. persiapan mental dan psikologis Membantu mempersiapkan diri secara mental dan psikologis dalam menghadapi lingkungan kerja yang sesungguhnya, sehingga dapat beradaptasi dengan baik.

2. peningkatan keterampilan dasar *Pre immersion* sering kali mencakup pelatihan keterampilan dasar yang di perlukan dalam pengalaman kerja, seperti keterampilan komunikasi, manajemen waktu, dan pemecahan masalah.

3. meningkatkan kepercayaan diri *Pre immersion* membantu memberikan dasar dan keterampilan yang di perlukan .bertujuan untuk meningkatkan rasa percaya diri dalam menghadapi tantangan di dunia kerja.

3.3 Mekanisme Pre-Immersion dalam Pengolahan Pangan

Pre-immersion adalah proses perendaman bahan pangan dalam larutan tertentu untuk memodifikasi atau meningkatkan karakteristik bahan. Mekanismenya melibatkan beberapa proses utama :

1. Difusi terjadi ketika senyawa dalam larutan bergerak ke dalam jaringan bahan pangan melalui gradien konsentrasi. Molekul larutan, seperti gula atau garam, masuk ke dalam pori-pori bahan dan tersebar merata ke seluruh bagian.
2. Osmosis melibatkan perpindahan air dari konsentrasi rendah menuju konsentrasi tinggi melalui membran semi-permeabel. Ini memungkinkan larutan kaya gula atau garam masuk ke bahan, sementara air dari bahan keluar ke larutan.
3. Hidrasi adalah penyerapan air oleh bahan pangan, terutama bahan yang mengandung pati atau protein. Air yang terserap membantu meningkatkan kelembutan dan elastisitas bahan dengan memperbesar granula pati atau memengaruhi struktur jaringan protein.
4. Reaksi kimia terjadi antara senyawa aktif dalam larutan dengan komponen bahan, seperti denaturasi protein akibat ion garam atau pemecahan molekul kompleks oleh asam atau enzim. Reaksi ini dapat memengaruhi rasa, tekstur, dan sifat nutrisi bahan.
5. Perubahan struktur bahan muncul akibat tekanan osmotik dan penyerapan cairan, yang menyebabkan bahan menjadi lebih lunak atau elastis. Struktur jaringan bahan berubah saat cairan menggantikan udara dalam pori-pori

3.4 indentifikasi produk

3.4.1 Pengertian Identifikasi Produk

Identifikasi produk adalah proses untuk mengenali dan mendeskripsikan suatu produk dengan detail, baik dari segi fisik, fungsi, kualitas, maupun karakteristik lainnya. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa produk tersebut dapat di pahami dengan jelas oleh konsumen.

3.4.2 Produk Momarus

Momarus adalah produk makanan yang mengkombinasikan dua bahan utama seperti mochi dan kurma. Mochi sendiri adalah makanan tradisional dari jepang yang terbuat dari beras ketan yang di hancurkan menjadi adonan kenyal. Sementara kurma adalah buah yang di kenal dengan rasa yang manis dan kandungan nutrisi yang tinggi, seperti serat, vitamin, dan mineral. Dalam produksi mochi kurma , mochi biasanya di isi dengan kurma yang sudah di keringkan .

3.4.3 Karakteristik Mochi

Mochi memiliki sejumlah karakteristik fisikokimia yang membedakannya dari produk pangan lainnya. Beberapa karakteristik utama dari mochi meliputi :

1. Elastisitas Tinggi Mochi dikenal dengan teksturnya yang kenyal dan elastis. Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan amilopektin dalam tepung ketan.

Amilopektin adalah bentuk pati yang tidak mudah larut dalam air, sehingga memberikan kekuatan dan elastisitas pada adonan mochi. Saat tepung ketan dipanaskan dan terhidrasi, molekul amilopektin menyerap air dan mengembang, memberikan tekstur kenyal yang khas.

2. Kelembutan dan Kekenyalan Karakteristik mochi yang kenyal berasal dari proses gelatinisasi pati tepung ketan, di mana pati menyerap air, membengkak, dan membentuk gel. Proses ini menghasilkan tekstur yang tidak hanya kenyal tetapi juga lembut, dengan sedikit rasa kenyal yang memberi sensasi unik ketika dikonsumsi. Kekenyalan ini sangat dipengaruhi oleh kadar air dalam adonan mochi dan teknik pemasakan yang digunakan.

3. Kandungan Pati Tepung ketan yang digunakan dalam pembuatan mochi mengandung pati dalam jumlah yang tinggi, khususnya amilopektin. Kandungan amilopektin ini membuat mochi memiliki sifat perekat dan elastis yang sangat tinggi. Sebaliknya, kandungan amilosa pada tepung ketan rendah, yang menjelaskan mengapa tepung ketan tidak menghasilkan struktur yang keras atau kering seperti jenis tepung lainnya.

3.5 Interaksi Pre-Immersion pada bahan baku mochi kurma

Interaksi pre-immersion pada bahan baku merujuk pada proses atau tindakan yang dilakukan untuk mempersiapkan bahan baku sebelum dimasukkan atau dicelupkan dalam suatu larutan atau proses utama, seperti dalam pembuatan produk makanan, kimia, atau bahan industri lainnya. Pre-immersion umumnya dilakukan untuk tujuan meningkatkan efisiensi proses, memperbaiki kualitas produk akhir,

atau memastikan bahwa bahan baku dapat menyerap atau berinteraksi dengan bahan lain dengan lebih baik selama proses utama.

1. Penyerapan Air atau Cairan Lain: Pada bahan baku seperti biji-bijian, sayuran, atau bahan makanan lainnya, *pre-immersion* dapat melibatkan perendaman dalam air atau larutan tertentu untuk meningkatkan kelembapan atau memperbaiki struktur bahan baku sebelum dimasukkan ke dalam proses lebih lanjut, seperti pemasakan atau pengolahan.

2. Penyerapan Zat Kimia: Dalam industri kimia atau farmasi, bahan baku dapat direndam dalam larutan tertentu (misalnya, asam, alkali, atau bahan pengikat lainnya) untuk mempersiapkan interaksi kimia yang diperlukan dalam proses produksi.

3. Penyerapan Pewarna atau Bahan Lain: Dalam industri tekstil atau makanan, *pre-immersion* digunakan untuk menyiapkan bahan baku agar dapat menyerap pewarna, pengawet, atau bahan lain secara lebih merata.

3.6 Evaluasi *pre immersion* terhadap porduk mochi kurma

Evaluasi *pre-immersion* adalah proses menilai efektivitas dari perlakuan *pre-immersion* yang dilakukan pada bahan baku sebelum diproses lebih lanjut dalam pembuatan produk akhir. Evaluasi ini bertujuan untuk menentukan apakah proses perendaman atau perlakuan yang diterapkan dapat memberikan hasil yang optimal dalam hal tekstur, rasa, kualitas produk akhir, dan efisiensi produksi.

Seperti contoh :

1. kualitas Tekstur

Memastikan bahan baku menjadi lebih lunak, kenyal, atau mudah diproses, sesuai dengan tujuan *pre-immersion*.

2. Peningkatan Rasa dan Aroma

Memastikan bahwa proses *pre-immersion* tidak menghilangkan atau merusak rasa dan aroma bahan baku, bahkan bisa menambah dimensi rasa baru.

3. Evaluasi Pasar dan Target Konsumen

segmentasi Pasar Menilai siapa target pasar dari produk mochi kurma ini (misalnya konsumen yang menyukai camilan manis, pecinta kuliner tradisional, atau pasar yang sensitif terhadap makanan sehat).

4. Evaluasi Kelayakan Produksi

proses Produksi Menilai proses pembuatan mochi kurma dari segi efisiensi, kebersihan, dan kelayakan untuk diproduksi dalam skala besar.

5. Evaluasi Aspek Finansial

Menghitung biaya produksi per unit dan membandingkannya dengan harga jual yang diinginkan untuk memastikan margin keuntungan yang cukup.

6. Evaluasi Kesiapan Tim dan Infrastruktur

Memastikan bahwa tim yang bertanggung jawab untuk produksi dan distribusi produk sudah terlatih dan siap menangani segala aspek yang berhubungan dengan produk.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Kegiatan Praktisi

Kegiatan magang di laksanakan di dalam Program Wirausaha Merdeka yaitu kegiatan *learning together* di Depot Mama Ana untuk mempelajari proses produksi dan pelayanan untuk membuat produk berkualitas dan menarik perhatian konsumen. Berikut tempat dan waktu pelaksanaan kegiatan magang:

- Tempat Pelaksanaan Magang: Depot Mama Ana yaitu di Jl. Teluk Amurang No 222 Surabaya
- Waktu Pelaksanaan Magang: 21 Oktober 2024 sampai dengan tanggal 4 Desember 2024

4.2 Proses Kegiatan Magang Di lakukan Secara Langsung

Metode magang merupakan pendekatan sistematis yang diterapkan secara menyeluruh dalam pelaksanaan kegiatan magang. Langkah-langkah sistematis dari metode ini dirancang untuk mencapai tujuan magang secara efektif. Dalam kegiatan magang "*Learning Together*" di Depot Mama Ana, mahasiswa terlibat secara langsung dalam berbagai aktivitas mulai dari proses produksi hingga pemasaran. Harapannya, partisipasi mahasiswa tidak hanya bersifat observasional, melainkan juga berkontribusi aktif dalam mendukung di Depot Mama Ana.

4.3 Metode Pengumpulan Data

Dalam mengumpulkan data untuk penyusunan laporan magang ini menggunakan tiga metode yaitu :

1. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara wawancara dengan berdialog langsung dengan orang yang diamati.

2. Metode Dokumentasi

Metode ini adalah cara untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip dokumen, tulisan angka dan gambar.

3. Metode Observasi

Metode ini merupakan metode pengumpulan data yang *kompleks* karena melibatkan berbagai faktor dalam pelaksanaannya.

4.4 Identifikasi masalah produk momarus

Adapun beberapa masalah yang ada pada produk mochi kurma yaitu sebagai berikut:

1. Masalah Kualitas Rasa dan Tekstur

Kombinasi rasa mochi yang kenyal dan kurma yang manis mungkin tidak sesuai dengan selera sebagian konsumen. Rasanya bisa terlalu manis atau terlalu keras tergantung pada takaran bahan.

2. Masalah Penyimpanan dan Daya Tahan Produk

Kurma sebagai bahan utama cenderung memiliki masa simpan terbatas. Produk mochi kurma bisa cepat rusak atau kehilangan kualitas jika tidak disimpan dengan benar.

3. Masalah Pemasaran dan Branding

Jika produk mochi kurma tidak dipasarkan dengan cara yang menarik atau branding yang kurang kuat, konsumen mungkin tidak merasa tertarik untuk mencoba produk ini, meskipun kualitasnya bagus.

4.5 sebab dan akibat masalah

4.5.1 sebab masalah

Dalam penyusunan laporan magang ini, adapun Sebab masalah yaitu :

1. Rasa dan tekstur kurma mungkin tidak cocok di sebagian lidah masyarakat di karenakan tekstur mochi di tambah dengan kurma yang manis Pada akhirnya rasa mochi terlalu manis .
2. Di karenakan suhu ruang di dalam ruangan panas mochi tersebut cepat rusak jika tidak di taruh di suhu yang dingin.
3. Kurang nya pemasaran online membuat mochi kurma jarang di ketahui oleh masyarakat.

4.5.2 Akibat masalah

Adapun akibat masalah pada produk mochi kurma yaitu :

1. Rasa mochi yang terlalu manis mengakibatkan kurang di sukai masyarakat .
2. Suhu ruang yang panas menyebabkan mochi tersebut gampang rusak akibatnya mochi tidak bisa di konsumsi.
3. Kurangnya pemanfaatan sosial media membuat mochi jarang di ketahui oleh masyarakat.

4.5.3 Solusi Pemecah Masalah

Adapun solusi masalah pada produk mochi kurma yaitu :

1. Memilih kurma yang tidak terlalu manis agar rasa mochi kurma dapat di terima oleh masyarakat.
2. Menyimpan produk mochi kurma di suhu ruang 20-25°C. agar mochi tidak berubah tekstur maupun rasa.
3. Memiliki akun sosial media yang aktif untuk memasarkan produk mochi kurma . agar produk mochi kurma dapat di pasarkan dengan baik.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Bedasarkan uraian pada bab -bab sebelumnya mengenai proses *pre immersion* pada produk mochi kurma , dapat di simpulkan bahwa :

1. Produk kami masih kurang tepat dalam pemilihan bahan baku utama seperti kurma dan bahan baku lainnya.
2. Produk kami kurang tepat dalam penyimpanan di dalam suhu ruang yang panas mengakibatkan tekstur mochi leleh dan tidak dapat dinikmati.
3. Produk kami masih kurang dalam pemasaran sosial media di karenakan minimnya penggunaan sosial media untuk pemasaran mochi kurma.

5.2 Saran

Dalam penyusunan laporan magang ini, adapun saran yang dapat di berikan oleh penulis yaitu:

1. Memilih kualitas bahan -bahan utama yang baik agar kualitas produk mochi dapat di pasarkan dengan baik.

2. Meletakkan produk mochi di suhu ruang 20-25°C. agar kualitas produk dan rasanya masih tetap terjaga.
3. Memanfaatkan sebanyak mungkin penggunaan sosial media untuk memasarkan produk mochi agar produk tersebut dapat di kenal oleh Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Asridiana, A. and Thioritz, E. (2019) ‘Pengaruh Mengkonsumsi Makanan Manis Dan LENGKET TERHADAP PH Saliva pada murid Sdn mamajang makassar’, *Media Kesehatan Gigi: Politeknik Kesehatan Makassar*, 18(1). doi:10.32382/mkg.v18i1.896.

Aries Syaifullah, M. and Widiyananto, E. (2020) ‘Pengaruh Suhu Udara Terhadap suhu permukaan Ruang Luar’, *Jurnal Arsitektur*, 12(2), pp. 4–7. doi:10.59970/jas.v12i2.101.

Fitriani, R. and Nugraha, A.T. (2024) ‘Analisis pengaruh material kemasan, Tampilan Kemasan, Bentuk Kemasan, Dan Informasi Pada Kemasan TERHADAP Minat Beli Makanan Khas Lampung keripik pisang’, *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 12(1), pp. 33–40. doi:10.24912/jitiuntar.v12i1.29047.

Hidayat, T. and Febriyanto, F. (2022) ‘Pengaruh Kemasan Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Pada UKM Maleo Lampung’, *Jurnal Manajemen DIVERSIFIKASI*, 2(4), pp. 1020–1032. doi:10.24127/diversifikasi.v2i4.1414.

Simatupang, M.L. (2023) ‘POTENSI Bahan Baku Dan Proses pembuatan Terhadap Kualitas produk pastry di Garuda Plaza Hotel’, *Tourism, Hospitality And Culture Insights Journal*, 3(1). doi:10.36983/thcij.v3i1.446.

‘Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) TERHADAP Mutu Tahu Pada Penyimpanan Suhu ruang’ (2017) *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2). doi:10.35891/tp.v8i2.64

lampiran 1 surat rekomendasi



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPSELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.ac.id

**SURAT REKOMENDASI MAHASISWA PROGRAM WIRUSAHA MERDEKA
ANGKATAN 3 STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA TAHUN 2024**

SURAT REKOMENDASI

Nomor: SKM/ /STIAMAK/VIII/2024

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Juli Prastyorini, S.Sos, MM
NIP/NIDN/NIDK : 0708067104
Jabatan : Ka. Prodi S1 Ilmu Administrasi Bisnis

Memberikan rekomendasi/persetujuan kepada:

Nama : Shaffa Dilla Rindianti
NIM : 23112055
Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis
Fakultas : Ilmu Administrasi Bisnis
Semester : 3
IPK : 3.61

Surat Rekomendasi digunakan sebagai salah satu persyaratan untuk:

1. mengikuti Program Wirusaha Merdeka Angkatan 3 Tahun 2024.
2. mendapatkan pengakuan setara 20 sks setelah mahasiswa menyelesaikan dan memenuhi ketentuan Program Wirusaha Merdeka Angkatan 3 Tahun 2024.

Demikian Surat Rekomendasi ini kami sampaikan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 28 Agustus 2024
Ka. Prodi

Juli Prastyorini, S.Sos, MM
NIDN : 0708067104

Lampiran 2 Surat Pernyataan Peserta Wirausaha Merdeka

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Shaffa Dilla Rindianti
NIM : 23112055
Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis
Fakultas : Ilmu Administrasi Bisnis
Nama Perguruan Tinggi : STIA dan Manajemen Keperlabuhan Barunawati Surabaya

dengan ini menyatakan tidak sedang menempuh Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) lainnya pada periode yang sama dengan pada saat Saya mengajukan pendaftaran Program Wirausaha Merdeka Angkatan 3 Tahun 2024.

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya 28 Agustus 2024


Shaffa Dilla Rindianti

Lampiran 3 Kartu Hasil Seleksi



Kartu Hasil Seleksi

Nama : SHAFFA DILLA RENDIANTI
NIM : 23112055
Perguruan Tinggi : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Kode Registrasi : 073088-23112055

Nama Program : Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context
Perguruan Tinggi Pelaksana : Universitas Ciputra Surabaya
Tahun : 2024

Status : **Diterima**

Kartu hasil seleksi ini merupakan tanda bahwa mahasiswa bersangkutan telah mengikuti proses seleksi program Wirausaha Merdeka dan mahasiswa diwajibkan mengikuti aturan pelaksanaan program yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi pelaksana.

Diambil dari www.wirausahamerdeka.id pada: 18 September 2024 17:37:51

Lampiran 4 Kartu Hasil Studi Wirausaha Merdeka

<https://employee.uc.ac.id/>

05/01/2025

ACADEMIC TRANSCRIPT

Name SHAFFA DILLA RINDIANTI
Student Identification Number 0706022417202
Place and Date of Birth - / 2024-09-29
Faculty School of Information Technology
Department Information System
Level Bachelor

Code	Subject Name	Period	Credits	Grade	Grade Quality
UNC00304048	Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context	20241	20	B+	70.00

Grade:

A : 4.00 B : 3.00 C : 2.00 T : 0.00
A- : 3.75 B- : 2.75 D : 1.00
B+ : 3.50 C+ : 2.38 E : 0.00

Cum. Credits Completed Cum. Credits 0
Cum. GPA Completed Cum. GPA 0.00

Surabaya, January 05, 2025

Authorized by Office Of The Registrar

Lampiran 5 Kegiatan Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra Surabaya



Lampiran 6 kegiatan magang di depot mama Ana

