

Berkarir di Bidang Pangan Tak Pernah Lekang

Oleh: Nur Aeni

(Alumni Program Studi S1 Teknologi Pangan UNIMUS)

Seberapa besar prospek teknologi pangan? Sebesar jumlah penduduk dunia yang tahun 2012 diprediksi menembus angka 7 milyar atau dalam lingkup yang lebih kecil sebesar 240 juta jumlah penduduk Indonesia. Mahasiswa teknologi pangan tentu melihat angka ini sebagai peluang yang sangat besar, bagaimana tidak, semua penduduk tersebut membutuhkan makan sekurang-kurangnya 3 kali sehari atau 2000 kkal sehari. Dengan kemajuan teknologi dan membaiknya infrastruktur dari hulu sampai hilir, jenis makanan dan minuman makin beragam dengan distribusi yang bagus. Berbagai makanan olahan yang sehat, bergizi, fungsional sampai makanan sampah (*junk food*) sangat mudah kita dapatkan di sekeliling kita. Oleh karena itu, sebagai mahasiswa seharusnya tidak hanya sibuk di dalam kelas dan laboratorium demi mengejar nilai A dan IPK di atas 3, tetapi memperhatikan apa saja peluang yang ada di sekitar kita sangat penting. Sehingga ketika hendak lulus kuliah, tidak *blank* dan kebingungan hendak kemana.

Ketika sering memperhatikan beragam makanan di sekitar kita, akan terbayangkan peran apa yang akan kita ambil sebagai lulusan teknologi pangan. Apakah kita ingin mengambil peran sebagai pekerja di industri makanan/minuman atau berwirausaha di bidang pangan. Kedua peran tersebut membutuhkan daya juang yang keras. Banyak perusahaan yang mengeluhkan karyawan *fresh graduate* yang menginginkan gaji langsung tinggi dengan fasilitas yang baik dan jenjang karir yang jelas. Walaupun masa kerja belum genap setahun, mereka memilih keluar dan berganti pekerjaan apabila pekerjaan dan kesejahteraan tidak sesuai yang diharapkan. Padahal semuanya butuh proses dan daya juang yang keras. Bagi yang memilih sebagai wirausaha juga demikian, mudah berganti produk dan jenis usaha apabila keuntungan yang didapat kecil dan tidak sesuai yang ditargetkan. Sekali lagi segala sesuatu butuh proses, bahkan untuk menjadi ahli di bidang tertentu dibutuhkan 10.000 jam kerja dan latihan. Ketika mendengar angka 10.000 jam, sebagian mengeluh lamanya waktu yang dibutuhkan untuk menjadi ahli tersebut. Padahal untuk menuju angka 10.000 jam, dibutuhkan langkah kecil dan sederhana yang dimulai dari 1-2 jam latihan kerja dan seterusnya.

Bagi anda yang menginginkan berkarier di bidang pangan, anda bisa memasuki beberapa prospek berikut :

1. Industri Pangan : sebagai tenaga *Quality Control/Quality Assurance*, Produksi atau *Research & Development* (R&D). Mata kuliah yang didapatkan seperti pengetahuan bahan pangan, teknologi pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pengawasan mutu pangan, keamanan pangan dll tentunya sangat mendukung pekerjaan yang dihadapi. Selain pengetahuan dasar di bidang pangan, kemampuan bekerja dalam kelompok (*team work*), komunikasi, perencanaan kerja, menganalisis masalah dll juga diperlukan untuk mendukung karir yang sukses. Kemampuan berkomunikasi dalam

bahasa Inggris akan menjadi nilai tambah khususnya apabila perusahaan memiliki hubungan dagang dengan luar negeri (ekspor-impor).

Beberapa tips untuk memasuki dunia kerja ketika hendak lulus kuliah antar lain membuat CV (*Curriculum vitae*) se bagus mungkin, belajar psikotest, latihan wawancara serta aktif mencari informasi lowongan pekerjaan melalui alumni, internet ataupun *job fair*.

2. Pegawai Negeri Sipil di Departemen Pertanian, Balitbang, Badan POM (Pengawasan Obat dan Makanan), LIPI dll atau Auditor pangan halal di LPPOM MUI.
3. Konsultan Pangan dan Gizi. Untuk menjadi konsultan yang handal, selain pengetahuan dasar tentang pangan, biasanya pengalaman sangat penting sehingga mampu memberikan konsultasi kepada industri makanan tentang produksi, quality control/mutu pangan, keamanan pangan, pemasaran dan trend produk.
4. Wirausaha. Untuk mendukung perekonomian yang kuat dalam suatu negara diperlukan jumlah wirausaha yang besar. Jumlah wirausaha di Indonesia masih sangat sedikit, yaitu hanya 0,24% dari jumlah penduduk Indonesia. Bandingkan dengan Malaysia yang mencapai 5%, Singapura 7% dan Amerika Serikat sebesar 11% dari jumlah penduduknya. Untuk mempercepat perekonomian Indonesia, sebaiknya mahasiswa yang baru lulus termasuk sarjana teknologi pangan tidak lagi mencari kerja tetapi mengembangkan kewirausahaan dengan kreatifitas sehingga bisa menyediakan lapangan kerja. Kegiatan kewirausahaan seperti Beli Indonesia yang digagas oleh Heppy Trenggono, Komunitas TDA (Tangan Di Atas) hingga Bincang Bisnis Kreatipreneur harian Republika layak dicermati atau bergabung dengan salah satunya. Anda akan bertemu dengan sejumlah pemuda kreatif yang berwirausaha dalam berbagai bidang termasuk bidang pangan.

Pengalaman Pribadi Penulis

Sebagai lulusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang (UNIMUS) angkatan 2009, saat ini saya menjalani beberapa bidang sekaligus yaitu sebagai pekerja/karyawan, konsultan dan wirausaha. Karir saya di bidang pangan diawali tahun 1997 setelah lulus kuliah D3 Analis Kimia (AKA Bogor). Saya berkarir sebagai tenaga quality control di pengolahan pasteurisasi daging rajungan yang diekspor ke Amerika Serikat dan sebagian kecil ke Jepang, Eropa dan Singapura. Untuk mendukung pekerjaan dan meningkatkan pengetahuan di bidang pengolahan maka saya meneruskan kuliah S1 Teknologi Pangan UNIMUS tahun 2009 dan lulus tahun 2011. Setelah menikmati *comfort zone* selama 13 tahun di industri pengolahan rajungan tersebut kemudian saya mencoba keluar dari *comfort zone* dan berusaha mandiri.



Gambar 1. Rajungan segar dan daging pasteurisasi dalam kemasan kaleng

Saya bergabung dengan suami yang lebih dahulu menjalankan usaha di bidang *control system*. Hampir semua industri pengolahan pasteurisasi daging rajungan menjadi *customer* suami di bidang *control system* pasteurisasi. Kami juga melakukan penjualan peralatan untuk proses pasteurisasi seperti termometer digital, thermocouple dll yang kami impor dari Amerika dengan pemesanan melalui internet. Setelah transfer pembayaran dilakukan maka barang tersebut dikirim kepada kami selanjutnya kami jual ke industri pasteurisasi daging rajungan yang sebelumnya memesan barang tertentu.



Gambar 2. Thermocouple Impor dari Amerika

Tahun 2010 ketika FDA mengumumkan akan melakukan audit ke industri perikanan (*fish and fisheries industry*) di Indonesia, terdapat suatu kebutuhan akan validasi proses pasteurisasi daging rajungan oleh pihak ketiga. Tujuan validasi adalah untuk menentukan apakah sistem operasi pasteurisasi (kombinasi suhu dan waktu pasteurisasi) sesuai dengan standar FDA dan menghasilkan produk yang aman dikonsumsi. Karena biaya yang kami tawarkan hanya 25% dari Teknologi Pangan IPB maka hampir semua industri pasteurisasi daging rajungan memilih jasa konsultasi dan validasi kami, apalagi laporan yang kami buat juga diterima oleh FDA. Kemudian beberapa saat yang lalu ada calon *customer* yang menanyakan jasa validasi untuk produk pasteurisasi buah cherry dalam kemasan gelas. Walaupun pengalaman kami ada di pasteurisasi produk pangan berasam rendah, validasi pasteurisasi produk pangan berasam tinggi seperti buah-buahan ini merupakan tantangan bagi kami yang perlu ditindaklanjuti.

Ketika tuntutan konsumen makin meningkat dari segi keamanan pangan, konsistensi mutu dan kerusakan produk yang minimal maka terbuka peluang membuka jasa pengawasan mutu. Apabila para importir harus sering melakukan kunjungan ke industri pengolahan di negara eksportir tentu membutuhkan biaya yang sangat besar terutama untuk transportasi dan akomodasi. Kami menawarkan jasa inspeksi mutu pasteurisasi daging rajungan kepada para

importir. Setelah hampir setahun melakukan proses penawaran ke berbagai importir, akhirnya kami mendapatkan 3 customer yaitu dari Jepang, Amerika dan Inggris. Tugas kami melakukan pengawasan proses produksi dan pemeriksaan mutu produk akhir setiap hari di industri pengolahan pasteurisasi yang melakukan penjualan ke *customer* kami.



Gambar 3. Inspeksi mutu produk akhir dan pengawasan proses ekspor

Kemudian *customer* kami dari Inggris meminta kami untuk melakukan pengembangan berupa pasteurisasi daging rajangan dalam kemasan plastic cup (*easy open*). Tentu saja pekerjaan pengawasan dan pengembangan ini sangat menarik, menantang dan memiliki tanggung jawab yang besar. Dibutuhkan pengalaman di bidang sejenis, pengetahuan mengenai regulasi negara importir, integritas yang baik dan kemampuan komunikasi bahasa Inggris lisan dan tulisan.



Gambar 4. Kemasan plastic cup dengan tutup *easy open*

Masih di bidang perikanan, terdapat permintaan ekspor tuna segar grade sashimi untuk Amerika dikirim dengan pesawat. Apabila mutu bagus dan konsisten serta harga sepadan maka permintaan tersebut akan rutin seminggu 3 kali dengan sekali kirim 1 ton. Dengan jaringan teman-teman dari perikanan, kami mencari bahan baku dari Bali, Gorontalo hingga Papua. Potensi market sudah di depan mata tetapi masalah ada di pengadaan bahan baku yang belum kami dapatkan. Kami sadar segala sesuatu butuh proses, perjuangan, kesungguhan dan kesabaran.



Gambar 5. Tuna segar dan produk tuna beku grade *chunk*

Terakhir yang kami lakukan adalah berwirausaha di bidang produksi air minum dalam kemasan (AMDK). Tubuh membutuhkan mineral yang terdapat dalam berbagai jenis makanan, bukan mineral yang terdapat dalam air minum. Mineral yang terdapat dalam air minum merupakan mineral anorganik yang tidak dapat diserap tubuh sehingga hanya membebani kerja ginjal saja. Produk kami adalah air minum dengan kandungan mineral yang sangat rendah atau dengan padatan terlarut di bawah 5 ppm. Kami ingin berbagi manfaat air minum yang sehat sehingga kami memutuskan turut bergabung dengan produksi air minum sehat.



Gambar 6. Label kemasan air minum CIRYO

Penulis: Nur Aeni, lulusan Teknologi Pangan UNIMUS tahun 2011, tulisan dari berbagai sumber dan pengalaman pribadi

Tulisan pernah dimuat di Tabloid Brilian Unimus