

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi negeri pendidikan vokasi dengan sejumlah bidang pengetahuan khusus. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% Praktik dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan supaya lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja Praktik dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) khususnya bergerak dalam pengolahan pangan yaitu PT Suryajaya Abadiperkasa yang merupakan perusahaan yang bergerak pada pengolahan jamur.

Indonesia dikenal dengan negara agraris yang terletak didaerah tropis yang dapat menghasilkan buah-buah dan sayur-sayuran yang cukup banyak. Salah satu jenis sayuran yang dapat dikembangkan yaitu jamur. Ada lima jenis jamur pangan yang berhasil dibudidayakan dalam skala industri. Lima jenis jamur tersebut yaitu *Agaricus bisporus* (jamur kancing atau jamur putih), *Auricularia auricula* (jamur kuping), *Lentinula edodes* (jamur shiitake), *Pleurotus ostreatus* (jamur tiram), *Volvariella volvacea* (jamur merang) (Gunawan, 2008). Jamur kancing merupakan jamur yang paling populer diantara lima spesies jamur tersebut dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Jamur kancing mempunyai nilai ekonomis tinggi dan mempunyai sifat tidak beracun, dapat dikonsumsi, dan dapat hidup pada media kompos di daerah beriklim sub tropis. Jamur kancing juga bersifat mudah rusak karena sebagian kandungannya berupa air (92%) sehingga mudah terjadi kerusakan yang disebabkan faktor mikrobiologis. Bakteri yang dapat tumbuh pada jamur yaitu bakteri *psikrofilik*, *bakteri mesofilik* dan *bakteri termofilik*. Akibatnya jika tidak ditangani dengan baik, maka jamur kancing akan cepat mengalami pelayuan dan pembusukan. Salah satu cara yang dilakukan untuk mengatasi hal tersebut dengan memperpanjang daya simpannya. Dari beberapa cara memperpanjang umur simpan bahan pangan, pengalengan adalah cara yang lebih banyak dilakukan karena dapat mempertahankan nilai gizi, rasa, dan meningkatkan daya simpan produk tersebut. Jamur yang dikalengkan umumnya dapat bertahan selama tiga tahun.

Pengawasan mutu pada pengalengan jamur menjadi sangat penting untuk menghasilkan produk kaleng yang aman untuk dikonsumsi. Pengawasan mutu dilakukan mulai dari bahan baku sampai bahan penunjang yang meliputi proses produksi hingga produk jadi yang dihasilkan.

Pengawasan mutu adalah kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Kegiatan pengawasan mutu adalah mengevaluasi kinerja nyata proses dan membandingkan kinerja nyata proses dengan tujuan. Hal tersebut meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan di bidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Puspitasari, 2004).

Terdapat empat jenis-jenis pengawasan mutu produk menurut Prawirosentono (2004), antara lain adalah sebagai berikut:

#### 1. Pengawasan Mutu Bahan Baku

Apakah bahan baku yang digunakan sesuai dengan mutu direncanakan? Hal ini perlu diamati sejak rencana pembelian bahan baku, penerimaan bahan baku di gudang, penyimpanan bahan baku di gudang, sampai dengan saat bahan baku tersebut akan digunakan.

## 2. Pengawasan Proses Produksi

Bahan baku yang telah diterima gudang, selanjutnya diproses dalam mesin-mesin produksi untuk diolah menjadi barang jadi. Dalam hal ini, selain cara kerja peralatan produksi yang mengolah bahan baku dipantau, juga hasil kerja mesin-mesin tersebut dipantau dengan cara statistik agar menghasilkan barang sesuai yang direncanakan.

## 3. Pengawasan Produk Jadi

Pemeriksaan atas hasil produksi jadi untuk mengetahui apakah produk sesuai dengan rencana ukuran dan mutu atau tidak. Sekaligus untuk mengetes mesin-mesin yang mengolah selama proses produksi. Bila produk atau produk setengah jadi sesuai dengan bentuk, ukuran dan standar mutu yang direncanakan, maka produk-produk tersebut dapat digudangkan dan dipasarkan (didistribusikan). Bila terdapat barang yang cacat, maka barang tersebut harus dibuang atau remade dan mesin perlu disetel kembali agar beroperasi secara akurat.

## 4. Pengawasan Pengepakan atau Kemasan

Kemasan merupakan alat untuk melindungi produk agar tetap dalam kondisi sesuai dengan mutu. Tetapi ada pula produk yang tidak begitu memerlukan perhatian khusus dalam hal kemasan maupun alat angkut, misalnya sayuran, kelapa, singkong, dan sebagainya. Akan tetapi, tetap harus memilih alat angkut yang tepat agar produk sampai tujuan dengan mutu tetap prima.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

1. Memperluas wawasan pengetahuan dan penerapan ilmu yang telah dipelajari didalam jurusan Teknologi Pertanian di industri secara nyata yang meliputi teknologi pengalengan dan sterilisasi pada jamur.

2. Mengenalkan dan meningkatkan kolaborasi antara kampus dengan perusahaan industri pangan milik pemerintah atau swasta sesuai dengan mahasiswa ditempatkan.
3. Melengkapi persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III di program studi Teknologi Industri Pangan jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
4. Melatih mahasiswa untuk berlatih mandiri dan bekerjasama dengan orang lain di lapang dan sekaligus berlatih menyesuaikan diri untuk kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuni.

#### **1.2.2 Tujuan Khusus**

1. Menambah wawasan dan keterampilan khusus dalam proses pengolahan dan pengalengan jamur *champignon* atau kancing di PT Suryajaya Abadiperkasa
2. Mengetahui pengawasan mutu pada proses produksi hingga pendistribusian pengalengan jamur *champignon* atau kancing di PT Suryajaya Abadiperkasa

#### **1.3 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT Suryajaya Abadiperkasa yaitu :

1. Menambah wawasan dan melatih keterampilan pada proses pengalengan jamur *champignon* kancing
2. Mengetahui aplikasi pengawasan mutu pada pengalengan jamur kancing di PT Suryajaya Abadiperkasa

#### **1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT Suryajaya Abadi Perkasa, Probolinggo-Jawa Timur dimulai pada tanggal 15 September 2021 – 31 Desember 2021

## **1.5 Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Suryajaya Abadiperkasa, Probolinggo-Jawa Timur yaitu :

1. Observasi

Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan langsung pada proses produksi, dan ikut serta membantu pada proses pengalengan jamur kancing di PT Suryajaya Abadiperkasa Probolinggo, Jawa Timur.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung melalui tanya jawab kepada narasumber baik kepada pengawas produksi, pembimbing lapang, karyawan maupun pihak lain yang dapat menyampaikan informasi baik dan benar terkait proses pengalengan jamur kancing di PT Suryajaya Abadiperkasa

3. Studi Literatur

Dilakukan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan baik dari jurnal, Laporan PKL yang ada di PT Suryajaya Abadiperkasa, internet dan lain sebagainya.