

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan saat ini mengalami perkembangan teknologi yang terus berinovasi guna meningkatkan daya saing. Salah satu pelaku industri dibidang pangan yaitu PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk yang merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman. Saat ini, PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk memiliki empat pabrik yang tersebar di pulau Jawa. Pabrik tersebut berada di Pati, Jawa Tengah sebanyak dua pabrik dan satu pabrik lainnya berada Gresik, Jawa Timur dan Rancaekek, Sumedang Jawa Barat. Setiap pabrik memproduksi makanan dan minuman yang berbeda-beda, seperti pabrik pati memproduksi kacang dan makanan ringan, pabrik Gresik memproduksi biskuit dan pabrik Rancaekek memproduksi susu dan biskuit.

Pabrik PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, di Kabupaten Gresik, Jawa Timur memang dikhususkan untuk pengolahan biskuit. Produk biskuit yang diproduksi yaitu malkist, *wafer cream*, *wafer stick*, *butter cookies*, *crunchy roll* dan *waffle*. Produk tersebut diproduksi pada masing-masing plant, yaitu Plant Satu Plus Dua (PSPD), Plant Gery A (PGA), Plant Dua Plus (PDP), dan satu plant masih dalam proses pembangunan. Pada proses produksi di Plant Satu Plus Dua (PSPD) membuat malkist dengan merek Gery. Plant Gery A (PGA) memproduksi *wafer cream*, *wafer stick* dan *waffle*. Sedangkan Plant Dua Plus (PDP) memproduksi *butter cookies* dan *crunchy roll*. Seluruh kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) tidak ditempatkan disemua plant, namun hanya ditempatkan di Plant Satu Plus Dua (PSPD) yang berfokus pada proses produksi Gery Saluut Malkist.

Malkist merupakan salah satu jenis biskuit kering (*crackers*) berbentuk persegi yang terbuat dari tepung terigu, lemak, pati, gula, susu, air, dan bahan lain dalam jumlah sedikit. Kue yang tercetak akan diberi taburan gula dan setelah dioven akan diberi salutan krim disisi yang tidak terdapat taburan gula. Krim yang dibuat memiliki beberapa rasa yaitu keju, coklat, *dark chocolate*, macha atau teh

hijau, dan kelapa. Salah satu malkist yang menjadi produk unggulan dari PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk yaitu malkist keju. Produk malkist keju dipasarkan dalam negeri (lokal) dan diluar negeri (ekspor) dalam bentuk kemasan renceng dan kemasan *tray (family pack)*.

Proses produksi malkist menerapkan teknologi modern menggunakan mesin yang bekerja secara cepat dan menghasilkan produk yang banyak. Setiap mesin produksi dihubungkan oleh ban berjalan atau *conveyor*, namun diperlukan keseimbangan dalam setiap *speed conveyor* agar diperoleh sinkronisasi antar *conveyor*. Mesin produksi untuk pembuatan malkist belum memiliki dokumen tertentu sebagai acuan dalam *setting speed conveyor*. Hal ini akan menjadi masalah jika terjadi kerusakan mesin atau *speed conveyor* tidak sinkron. Kue akan menumpuk saat perpindahan antar *conveyor* sehingga dapat mengakibatkan kue menjadi limbah atau *waste*. Operator akan kesulitan dalam mencari *setting speed* di setiap *conveyor* dan diperlukan waktu yang cukup lama untuk mengatur *speed conveyor* agar seimbang kembali. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan standar parameter dalam *setting speed* di semua *conveyor*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi disuatu perusahaan makanan dan minuman yaitu di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.
2. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.
3. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mengetahui dan memahami kegiatan produksi Gery Saluut Malkist mulai dari proses produksi, *Qualiy Control* (QC), dan teknis mesin produksi di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.
2. Memahami dan menganalisa permasalahan kue menumpuk produk malkist di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.
3. Menyelesaikan permasalahan kue menumpuk dengan cara membuat standar parameter dalam *setting speed conveyor* produk malkist di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mahasiswa menjadi lebih mengerti implementasi dari teori saat kuliah dengan keadaan dunia industri di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.
2. Mahasiswa mampu bekerja sama dan menambah korelasi antar karyawan dalam membantu menyelesaikan permasalahan kue menumpuk dengan cara membuat standar parameter dalam *setting speed conveyor* di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.
3. Mahasiswa dapat menjadikan permasalahan kue menumpuk dengan cara membuat standar parameter dalam *setting speed conveyor* di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, Kabupaten Gresik, Jawa Timur sebagai tugas akhir.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL) bertempat di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk Bisnis Unit C (Divisi Biskuit), yang beralamatkan di Jalan Raya Krikilan KM 28, dusun Larangan, desa Krikilan, kecamatan Driyorejo, kabupaten Gresik, Jawa Timur.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dimulai pada tanggal 1 Oktober 2019 sampai 24 Januari 2020 (\pm 4 bulan). Kegiatan PKL dilaksanakan setiap hari senin hingga jum'at mulai pukul 08.00 WIB sampai 17.00 WIB. Kegiatan setiap hari berada di Plant Satu Plus Dua (PSPD) dan agenda setiap minggu berbeda-beda sesuai kesepakatan antara pembimbing lapang dengan mahasiswa.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan tugas khusus selama masa Praktek Kerja Lapangan (PKL) yaitu sebagai berikut :

1. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengamatan masalah secara langsung. Pengamatan dilakukan secara menyeluruh mulai dari proses awal bahan baku/*raw material* hingga akhir proses produksi.

2. Interview

Wawancara atau tanya jawab dengan karyawan mulai dari operator, tim *quality control* (QC), tim teknik, *team leader*, supervisor hingga manajer produksi. Selain wawancara, mahasiswa juga berkonsultasi dan meminta pendapat serta saran mengenai tugas khusus yang akan diambil mahasiswa.

3. Dokumentasi

Dokumentasi meliputi pengumpulan data-data dari monitor mesin di area produksi. Mempelajari dan mengolah hasil pengumpulan data dilapangan. Selain itu, mahasiswa juga mengambil beberapa gambar sebagai data pendukung tugas khusus. Namun beberapa gambar yang diambil sudah memperoleh ijin dari manajer produksi dan tidak untuk dipublikasikan.

4. Literatur

Metode literatur dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data yang terdapat dalam jurnal, karya ilmiah, buku atau media lain yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.