

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris yang mempunyai lahan pertanian yang luas dan menghasilkan bahan hasil pertanian yang beraneka ragam jenisnya dan bermanfaat untuk meningkatkan gizi maupun perekonomian Indonesia. Kemajuan ilmu dan teknologi berkembang pesat di dunia industri, khususnya dalam bidang pangan. Kebutuhan pangan adalah salah satu kebutuhan manusia terkait dengan kebutuhan pangan serta keinginan konsumen untuk mendapatkan bahan pangan alternatif yang berkualitas baik dan bergizi tinggi. Perkembangan dunia industri khususnya di bidang pangan yang sangat pesat ini didukung oleh Politeknik Negeri Jember yang menyelenggarakan program studi Teknologi Rekayasa Pangan. Program Teknologi Rekayasa Pangan merupakan program studi diploma IV yang fokus pada pengolahan bahan pangan dari bahan baku mentah hingga menjadi pangan siap konsumsi dengan tetap memperhatikan kualitas pangan. Program studi ini mengutamakan keterampilan mahasiswa untuk meningkatkan perkembangan industri pangan dengan sentuhan inovasi guna menciptakan pangan yang beraneka ragam dan berkualitas. Pendidikan vokasi ini pun berorientasi pada kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan serta teknologi yang berkembang untuk keperluan dunia kerja.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan intrakurikuler dengan tujuan utama agar mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester 7 dapat menerapkan ilmu yang telah didapatkan dari bangku perkuliahan yang diaplikasikan langsung terhadap lapangan kerja, yaitu pada perusahaan skala industri besar. Dimana mahasiswa yang bersangkutan telah mendapatkan bekal materi baik secara teori maupun secara teknis di dalam pelaksanaan PKL. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa diharuskan secara mandiri mempersiapkan

untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus dilapangan kerja (industri) sesuai dengan bidangnya masing-masing. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan yang bertempat di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik merupakan unit perusahaan yang bergerak di bidang biskuit yang memiliki berbagai macam produk biskuit. Biskuit yang diproduksi diantaranya Gery Saluut Malkist yang diproduksi di departemen PSPD (Plant Satu Plus Dua), Gery Chocolatos *wafer cream*, *wafer stick* atau *wafer roll* dan *waffel* yang diproduksi di departemen PGA (Plant Gery A) dan Gery *crunch roll* yang diproduksi di departemen PDP (Plant Dua Plus). Produk dari PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik ini dipasarkan di dalam maupun di luar negeri. Bahkan telah di ekspor ke berbagai Negara di dunia sehingga sangat menarik untuk mengetahui proses produksinya. Pemilihan PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik sebagai tempat PKL didasarkan pada kesesuaian materi-materi perkuliahan dan kegiatan praktikum yang didapatkan dan dikuasai oleh mahasiswa. Kegiatan Praktik Kerja lapangan ini dilaksanakan pada departemen PSPD (Plant Satu Plus Dua) yaitu plant tempat produksi gery saluut malkist.

Dalam proses produksi biskuit tersebut, terdapat berbagai macam mesin produksi yang saling terhubung dan berinteraksi. Kualitas makanan tidak hanya dilihat dari bahan baku pembuatannya saja tetapi juga dapat dilihat dari alat-alat atau mesin yang digunakan. Mesin-mesin dan peralatan tersebut diupayakan untuk bekerja secara efektif dan efisien agar target perusahaan tercapai. Untuk menjaga kondisi peralatan dan kualitas produksi makanan diperlukan suatu sistem pemeliharaan yang baik serta dilakukan pembersihan secara berkala. Pada mesin *cooling tunnel* yang berada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik menggunakan sistem *continuous production* sehingga selama ini hanya dibersihkan ketika mesin *off* saja. Mesin ini berpotensi timbulnya kontaminasi yang disebabkan oleh kotoran ketika produksi. Oleh karena itu, perlu adanya pengamatan untuk menentukan efektifitas waktu pembersihan *cooling tunnel* agar menjaga kualitas pada Gery Saluut Malkist

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum Praktik Kerja Lapang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi disuatu perusahaan makanan dan minuman, terutama dibidang proses produksi biskuit.
2. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri maupun masyarakat
3. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri serta mampu memadukan perbedaan dan persamaan antara materi perkuliahan dan keadaan sebenarnya.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Garudafood PutraPutri Jaya Tbk, Gresik adalah :

1. Mengetahui dan memahami kegiatan produksi Gery Saluut Malkist mulai dari proses stok preparation, produksi, *Qualiy Control* (QC) dan teknis mesin produksi.
2. Memahami dan menganalisa penyebab kotoran, potensi kontaminasi dan jumlah mikroba akibat mesin *cooling tunnel* di PT.Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik
3. Menyelesaikan permasalahan dengan cara mengetahui efektifitas pembersihan mesin *cooling tunnel* di PT. Gearudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

1. Mahasiswa memperoleh ilmu dan pengetahuan baru mengenai proses produksi biskuit skala industri.
2. Mahasiswa menjadi lebih mengerti implementasi dari teori saat kuliah dengan