

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam perkembangan dunia perindustrian, industri pangan mejadi salah satu industri yang berkembang pesat dengan masing-masing keunggulannya. Hal itu selaras dengan fungsi pangan yaitu sebagai kebutuhan primer bagi manusia. Pesatnya perkembangan industri pangan ini sinkron dengan penyelenggaraan pendidikan vokasi pada program studi Teknologi Rekayasa Pangan di Politeknik Negeri Jember. Program studi Teknologi Rekayasa Pangan merupakan program studi Diploma IV yang menghasilkan mahasiswa-mahasiswa dengan *softskill* mumpuni dalam usaha peningkatan ekskalasi industri pangan serta memiliki ide-ide inovatif guna menciptakan produk pangan yang berbeda dalam memenuhi persaingan pasar.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mencapai kelulusan. Dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan program wajib dalam penerapan kegiatan praktek pada dunia kerja yang dilaksanakan pada saat semester tujuh (7) dengan mempertimbangkan bahwasannya bekal materi mahasiswa tersebut cukup untuk menunjang pelaksanaan program Praktik Kerja Lapangan (PKL). Dalam pelaksanaannya mahasiswa siap belajar secara mandiri dalam mendapatkan pengalaman kerja dan mengembangkan ketrampilan khusus yang dimiliki sesuai dengan bidang masing-masing di lapangan (industri). Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu bertempat di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik merupakan salah satu dari tiga *Business Unit* (BU) perusahaan dari PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk terdiri dari 4 *Business Unit* (BU), antara lain yang pertama yaitu *Business Unit* (BU) A terletak di Pati, Jawa Tengah yang bergerak di bidang kacang-kacangan dan snack, yang kedua *Business Unit* B

terletak di Rancaekek, Bandung yang bergerak di bidang susu, biskuit dan *confectionery*, yang ketiga yaitu *Business Unit C* yang bergerak di bidang biskuit terletak di Gresik, Jawa Timur yang memproduksi berbagai macam produk biskuit, dan yang terakhir *Business Unit D* terletak di Cikarang, Jawa Barat yang bergerak dibidang keju olahan.

Kesesuaian pemilihan tempat PKL dengan materi-materi yang dikuasai mahasiswa selama proses perkuliahan adalah point penting dalam pelaksanaan program Praktik Kerja Lapangan (PKL. Pemilihan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik sebagai tempat PKL didasarkan pada hal tersebut, sesuai materi dan praktikum yang didapatkan di perkuliahan memberikan peluang bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan untuk mempelajari dan mengetahui proses produksi produk biskuit mulai dari bahan baku mentah hingga produk jadi serta pengemasannya. PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk memiliki tiga *departement* untuk melakukan proses produksi biskuit, diantaranya (PSPD Plant Satu Plus Dua) yang memproduksi produk *crackers* yaitu Gery Saluut Malkist, departemen PGA (Plant Gery A) memproduksi Gery Chokolatos *wafer cream*, *wafer stick* atau *wafer roll* dan *waffel* dan di departemen PDP (Plant Dua Plus) memproduksi produk Gery *crunch roll*. Dari beberapa plant yang tersedia di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk, kegiatan PKL dilaksanakan di PSPD (Plant Satu Plus Dua) yang memproduksi produk malkist dengan berbagai macam saluut atau biasa disebut Gery Saluut Malkist.

Dalam pelaksanaan proses produksi di industri harus diperhatikan mengenai kriteria cemaran mikroba terhadap produk yang diproduksi. Jaminan keamanan konsumen merupakan fokus utama yang harus diperhatikan oleh pelaku industri pangan. Permasalahan cemaran mikroba pada pangan olahan di Indonesia merupakan suatu hal yang harus ditangani dengan serius.

Proses produksi di Plan Satu Plus Dua (PSPD) terdapat satu mesin pendingin krim yang dinamakan *cooling tunnel*. Mesin tersebut memiliki kinerja dengan mengeluarkan udara dingin melalui kipas-kipas pendingin dengan *range suhu* 5-12⁰C yang dapat mengubah tekstur krim dari cair ke padat. Akan tetapi ada satu permasalahan yang melatar belakangi penelitian ini yakni adanya proses

kondensasi yang mengakibatkan adanya malkist yang terdapat tetesan air hasil kondensasi tersebut. Sehingga dibutuhkan pengujian terhadap malkist yang mendapat tetesan air hasil kondensasi tersebut, untuk mengetahui jumlah dan jenis mikroba yang tumbuh pada malkist tersebut untuk mengetahui apakah masih dalam batas kriteria mikroba produk *crackers* yang termuat dalam Standar Nasional Indonesia *Biskuit* Nomor 2973 Tahun 2018.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum Praktek Kerja Lapangan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

1. Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri pangan, khususnya pada bidang biskuit.
2. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.
3. Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan Sumber Daya Manusia melalui lini pendidikan.
4. Meningkatkan hubungan kampus merdeka.
5. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
6. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

1. Memahami dan mempelajari kegiatan produksi yang dilakukan di Plan Satu Plus Dua (PSPD) yang memproduksi Gery Saluut Malkist mulai dari pemahaman alur proses produksi, material handling, kegiatan Quality Control (QC), mengetahui titik periksa operator dan penggunaan mesin produksi.

2. Memahami dan menganalisa simpangan yang terjadi pada proses pendinginan krim di mesin cooling tunnel.
3. Menyelesaikan permasalahan produk yang berpotensi ditemukannya pertumbuhan mikroba akibat dari tetesan air hasil kondensasi di mesin cooling tunnel.

1.2.3 Manfaat PKL

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

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi biskuit (*crackers*) dalam skala industri.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah adanya potensi pertumbuhan mikroba pada produk akibat dari tetesan air hasil kondensasi.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL) diselenggarakan di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk khussunya di Bisnis Unit C (Divisi Biskuit), yang beralamatkan di Jalan Raya Krikilan, KM 28, Dusun Larangan, Krikilan, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur, 61177.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dimulai pada tanggal 1 September 2021 sampai tanggal 31 Desember 2021 (4 bulan). Kegiatan PKL dilaksanakan setiap hari senin hingga jum'at mulai pukul 08.00 WIB sampai 17.00 WIB untuk sistem nonshift dan untuk sistem shift terdapat 3 pembagian shift yaitu shift 1 pukul 07.00-15.00, shift 2 pukul 15.00-23.00 dan shift 3 pukul 23.00-07.00. Dalam pelaksanaannya kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) berada di Plan Satu Plus Dua (PSPD).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Prkatik Kerja lapang (PKL) yaitu sebagai berikut :

1. Orientasi

Tahap orientasi atau pengenalan secara umum mengenai profil perusahaan, penjelasan peraturan yang berlaku diperusahaan, penjelasan mengenai surat perjanjian yang memuat hal apa saja yang harus dipertanggungjawabkan termuat pada tahap kegiatan orientasi Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. Selain dibekali dengan pengetahuan umum mengenai perusahaan, mahasiswa juga wajib memahami pentingnya Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dimana untuk menjamin dan melindungi keselamatan serta kesehatan tenaga kerja melalui kegiatan pencegahan kecelakaan kerja dan penyakit akibat pekerjaan tersebut (PP. 50:2012)

2. Observasi

Dalam tahap observasi, mahasiswa melakukan pengamatan terhadap proses produksi sesuai dengan lini atau plant masing-masing disertai dengan mengamati permasalahan yang terjadi di plant tersebut mulai dari tahap penerimaan bahan baku produksi dan bahan kemas hingga tahap akhir produksi.

3. Interview

Setelah memalui tahap observasi, maka selanjutnya yaitu melalui tahap interview. Pada tahap ini dilakukan komunikasi tanya jawab terhadap tenaga kerja yang bersangkutan dengan proses produksi antara lain Team *Quality Assurance* (QA), Manager *Plant* Produksi, Supervisor, Tim leader, Tim *Quality Control* (QC), Tim Teknik, Operator dan juga karyawan produksi. Selain kegiatan wawancara juga dilakukan konsultasi terhadap pihak-pihak yang bersangkutan dengan tugas khusus yang dilakukan contohnya, Tim Laboratorium PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.

4. Dokumentasi

Untuk mendukung tersusunnya laporan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan kemudahan mahasiswa dalam mendokumentasikan beberapa kegiatan yang dilakukan selama melaksanakan Praktik Kerja Lapang (PKL) serta pengumpulan data-data berupa check-list tim *Quality Control* (QC) dan operator juga dokumentasi terhadap tahap-tahap yang berkaitan dengan tugas khusus yang dilakukan, maka dilakukan dokumentasi baik secara tertulis maupun berupa pengambilan gambar atas perizinan dari pihak perusahaan.

5. Literatur

Dalam penyelesaian studi kasus dibutuhkan adanya literatur sebagai rujukan untuk mendapatkan informasi tertentu. Literatur bisa didapatkan dari jurnal, karya ilmiah, buku, artikel, dan media lainnya yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.