

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perguruan Tinggi Vokasional adalah pendidikan tinggi yang menunjang penguasaan keahlian terapan yang telah mencodongkan kurikulumnya untuk lebih belajar praktek dari pada belajar teori yang mana perguruan tinggi vokasi menawarkan jenjang pendidikan dari diploma satu (D1), diploma dua (D2), diploma tiga (D3) sampai di jenjang yang terakhir yaitu diploma empat (D4) atau setara dengan sarjana (S1) salah satu perguruan tinggi vokasional itu adalah Politeknik Negeri Jember.

Politeknik Negeri Jember atau yang dikenal dengan Polije merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar dan mengembangkan standart keahlian spesifik yang disesuaikan dengan kebutuhan dunia industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada pengembangan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu lapang atau (*applied science*) yang kompeten, sehingga lulusnya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan di dunia kerja.

Program studi Teknologi Industri Pangan ini menawarkan perkuliahan selama 3 tahun (6 semester) dibidang petanian dengan kompetensi utama yaitu dibagian industri pangan yang meliputi beberapa proses seperti penanganan bahan mentah, pengolahan dan pengawetan produk pangan. Dalam proses belajar mengajar mahasiswa wajib mengikuti perkuliahan baik didalam kelas dan di laboratorium maupun dilapangan selama lima semester, termasuk menyelesaikan tugas akhir. Kemudian pada semester enam wajib mengikuti program magang yang di lakukan pada perusahaan-perusahaan yang relevan. Setelah menyelesaikan program ini, lulusan akan mampu menguasai keterampilan teknis dan manajerial dalam pengolahan produk pangan mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang lezat sehat dan bergizi. Dengan memiliki kompetensi tersebut, lulusan memiliki peluang kerja menjadi wirausahawan dibidang produksi makanan atau menjadi karyawan di perusahaan pengolahan makanan.

Ilmu teknologi di Indonesia saat ini semakin berkembang pesat dan semakin maju. Begitu pula dengan teknologi dibagian industri pangan. Semakin berkembangnya teknologi dibidang pangan dilengkapi dengan adanya perusahaan-perusahaan industri yang berskala kecil dan berskala besar yang sudah dilengkapi dengan adanya mesin yang berteknologi baik untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Di Indonesia sendiri banyak perusahaan yang bergerak dibidang makanan atau pangan. Salah satunya adalah PT. Dua Kelinci yang membuat produk olahan makanan dengan bahan dasar seperti kacang tanah, kacang koro, kacang polong dan jagung. PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan dengan menghasilkan produk makanan ringan yang telah dikenal oleh kalangan masyarakat dan salah satu industri makanan yang ada di Indonesia. Perusahaan tersebut telah menghasilkan produk utamanya yang telah banyak dikenal oleh konsumen yaitu kacang garing. tidak hanya memproduksi kacang garing PT. Dua Kelinci juga menghasilkan produk wafer, minuman, tortila, tic-tac, sukro, osagi dan ada juga produk minuman seperti sirjus.

Setiap perusahaan memiliki keberhasilan untuk menghasilkan produk yang unggul berkualitas dan bermutu tinggi. Persaingan yang semakin ketat membuat perusahaan harus memiliki ciri khas sendiri dan berinovasi untuk mengembangkan produknya agar menjadi produk yang unggul dan berkualitas tinggi dikalangan masyarakat. PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan yang mengutamakan kualitas dan mutu pada produk yang hasilkan, salah satu produk unggulan dari PT. Dua Kelinci salah satunya yaitu Kacang Atom. Untuk mendapatkan dan menjaga kualitas dan mutu produk kacang atom dilakukan pengawasan penuh oleh QC (Quality control) atau QA (Quality Assurance) tugas QC dan QA sendiri yaitu untuk bertanggung jawab terhadap pengendalian kualitas dengan menerapkan program manajemen kualitas disetiap produksi. PT Dua Kelinci sudah mampu melakukan ekspor produk yang dihasilkan kebeberapa Negara yang diantaranya seperti Asia Tenggara, China, Amerika Serikat, Eropa dan Afrika.

Wafer *stick* adalah salah satu produk makanan ringan yang terbuat dari adonan cair yang dituang dalam cetakan panas dan dipanggang dalam jangka waktu tertentu, yang berbentuk silinder dengan campuran pasta didalamnya, memiliki

kadar air rendah serta bersifat renyah. Wafer *stick* merupakan produk pangan yang merupakan perkembangan dari produk wafer. Wafer *stick* termasuk salah satu produk yang memiliki bentuk dan karakteristik yang khas, serta umur simpan yang relatif panjang, yaitu selama 1 tahun. Karakteristik fisik wafer *stick* yang disukai konsumen yaitu yang bersifat renyah, namun tidak mudah hancur (Indra, 2011) dengan kadar air 1,7 % (standart perusahaan).

Keunggulan pasta adalah kandungan proteinnya tinggi, diproses secara natural tanpa bahan tambahan lain, bahan pewarna dan bahan aditif lainnya. Pasta mempunyai nilai gizi yang sempurna karena bersumber dari karbohidrat, protein dan lemak. Cara penyajiannya relatif mudah dengan aneka menu baik nasional maupun internasional.

Magang merupakan sebuah kegiatan instrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja pada lembaga yang relawan dalam industri pengolahan pertanian dan lebih tepatnya pada bidang pangan. Untuk mendapatkan gelar Ahli Madya mahasiswa harus wajib melakukan kegiatan praktek kerja lapang disalah satu perusahaan yang dipilih. Magang diindustri hasil hasil pertanian penting untuk melengkapi pengetahuan mengenai dunia industri yang sebenarnya merupakan bentuk nyata dari teori-teori yang didapatkan selama mengikuti perkuliahan.

Dengan adanya Praktek Kerja Lapang yang dilakukan mahasiswa akan lebih mengetahui perkembangan keterampilan dan pengetahuan yang harus dikembangkan dan dipertahankan oleh mahasiswa. Salah satunya yaitu seperti meningkatkan sumber daya manusia yang khususnya dalam pendidikan perguruan tinggi dengan melalui Program Praktek Kerja Lapang yang merupakan sarana penting mahasiswa untuk mengembangkan diri dan menempatkan diri dalam dunia kerja nyata. Maka, kegiatan Praktek Kerja Lapang dapat memberikan Kontribusi dan informasi yang berarti bagi perkembangan mahasiswa agar lebih siap untuk memasuki dunia kerja dan perkembangan kompetensi di Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknk Negeri Jember. Pentingnya Praktek Kerja Lapang di PT. Dua Kelinci Pati-Jawa Tengah yaitu agar mahasiswa dapat belajar bekerja dalam mempraktikkan teori-teori yang telah dipelajari selama di perkuliahan. Karena perusahaan Dua Kelinci merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang

makanan ringan yang memiliki banyak kegiatan yang sesuai dengan bidang Teknologi Industri Pangan lebih khususnya di bidang Pengolahan pangan.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.1.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Dua Kelinci ini adalah :

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri dalam bidang pengolahan produk pangan.
2. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing agar mendapat bekal setelah lulus.

1.1.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Dua Kelinci yaitu :

1. Mengetahui alur proses produksi wafer *stick* pada Perusahaan PT. Dua Kelinci mulai dari pengendalian mutu penerimaan bahan baku, proses produksi, pengolahan limbah, pengemasan hingga pemasaran produk.
2. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pengolahan wafer *stick* secara umum.
3. Mempelajari dan mengidentifikasi pengendalian mutu tentang pembuatan pasta (*ball mill*) yang ada dibagian divisi wafer.

1.1.3 Manfaat PKL

1. Memperoleh gambaran tentang perusahaan dari segi proses produksi
2. Membina bimbingan kerjasama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga dan instansi lainnya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Dua Kelinci yang berlokasi di JL. Raya Pati – Kudus No.Km 6,3, Lumpur, Bumirejo, Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah 59163. PT. Dua Kelinci terletak di seberang jalan raya Pati-Kudus yaitu sekitar 6,3 dari pusat kota Pati ke arah barat dan sekitar 37 km dari kota Kudus ke arah timur. Lokasi pabrik ini berbatasan dengan :

Utara	: Desa Gantungan, Kecamatan Margorejo
Timur	: Desa Soko, Kecamatan Margorejo
Selatan	: Desa Soko, Kecamatan Margorejo
Barat	: Desa Lumpur, Kecamatan Margorejo
Phone	: (+62) 295 381 407 / 295 381 664
Fax	: (+62) 295 381 457
Email	: Pati@dk-peanuts.com
Mailing Address	: PO BOX 206 PATI 59163



Gambar 1.1 Peta Lokasi Pabrik PT. Dua Kelinci

1.3.2 Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di Perusahaan PT. Dua Kelinci pada tanggal 01 Oktober 2019 sampai tanggal 31 Desember 2019, PKL dilakukan pada hari kerja yaitu setiap hari senin hingga sabtu dengan jumlah waktu 334 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

1. Wawancara

Wawancara dilaksanakan untuk menggali informasi yang ada pada perusahaan dan topik yang berkaitan dengan proses produksi wafer Deka Roll dengan menanyakan pada staf atau karyawan yang terkait dan dibagiannya masing-masing.

2. Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan langsung dilokasi Praktek Kerja Lapang yaitu di PT. Dua Kelinci yang berkaitan dengan proses produksi Wafer Deka *Stick*

3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode atau kegiatan untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitian yang diperlukan dari buku (pustaka) guna untuk melengkapi data.

4. Pelaporan

Setelah data sekunder berhasil dikumpulkan, selanjutnya membuat laporan sebagai laporan Praktek Kerja Lapang dari kegiatan yang sudah dilakukan selama proses PKL.