

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidup. Kebutuhan pangan harian untuk memenuhi kebutuhan gizi dapat berasal dari semua bahan pangan tetapi sebagian besar diperoleh dari karbohidrat, lemak, sumber protein untuk pertumbuhan, pemeliharaan dan penggantian jaringan, dan sumber vitamin serta mineral. Dalam perkembangan dunia perindustrian, industri pangan menjadi salah satu industri yang berkembang pesat dengan berbagai macam keunggulannya. Pesatnya perkembangan industri pangan selaras dengan penyelenggaraan pendidikan vokasi pada program studi Teknologi Rekayasa Pangan (TRP) di Politeknik Negeri Jember (Polije). Program studi TRP merupakan program studi Sarjana Terapan yang berbasis ilmu dan teknik pangan yang berfokus 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 dalam memenuhi persaingan pasar.

Pelaksanaan kegiatan magang merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Polije untuk mencapai kelulusan. Dalam kurikulum Polije kegiatan magang dilaksanakan pada semester lima (5) untuk program Diploma III dan semester tujuh (7) untuk program Sarjana Terapan dengan pertimbangan bahwa mahasiswa yang bersangkutan telah mendapat bekal materi yang cukup untuk melaksanakan kegiatan magang. Kegiatan magang ini berorientasi pada kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan dari bangku perkuliahan yang diaplikasikan langsung pada dunia kerja yaitu skala industri. Dalam pelaksanaannya mahasiswa dituntut untuk siap belajar secara mandiri dan jiwa bersosialisasi tinggi dalam mendapatkan pengalaman kerja dan mengembangkan keterampilan khusus yang dimiliki sesuai dengan

bidang masing-masing di industri. Pelaksanaan kegiatan magang ini bertempat di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk memiliki empat *Bussiness Unit* (BU) yang tersebar di beberapa kota antara lain yaitu *Bussiness Unit* (BU) A terletak di Pati, Jawa Tengah yang bergerak di bidang kacang-kacangan dan snack, *Bussiness Unit* (BU) B terletak di Rancaekek, Bandung yang bergerak di bidang susu, biskuit dan *confectionery*, *Bussiness Unit* (BU) C terletak di Gresik, Jawa Timur yang bergerak di bidang biskuit, *Bussiness Unit* (BU) D terletak di Cikarang, Jawa Barat yang bergerak di bidang keju olahan. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik memiliki tiga departemen untuk melakukan proses produksi, diantaranya departemen PSPD (Plant Satu Plus Dua) yang memproduksi Gery Saluut Malkist, departemen PGA (Plant Gery A) yang memproduksi Gery Chocولات *Wafer Cream*, *Wafer Stick* atau *Wafer Roll* dan *Waffel*, dan departemen PDP (Plant Dua Plus) yang memproduksi Gery *Crunch Roll* dan *Butter Cookies*. Produk dari PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik ini dipasarkan di dalam negeri maupun di ekspor ke luar negeri seperti China, Malaysia, Thailand, Vietnam.

Kegiatan magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik dilaksanakan di PSPD (Plant Satu Plus Dua). Pemilihan tempat magang didasarkan pada kesesuaian materi-materi perkuliahan dan kegiatan praktikum yang didapatkan dan dikuasai oleh mahasiswa seperti halnya dengan mata kuliah *bakery* dan *confectionery* serta pengawasan mutu produk pangan. Hal tersebut memberikan peluang bagi mahasiswa untuk mempelajari dan mengetahui proses produksi biskuit mulai dari bahan baku mentah, produk jadi, pengemasan serta pengawasan mutu yang dilakukan oleh tim *quality control*.

Menurut SNI biskuit adalah sejenis makanan yang terbuat dari tepung terigu yang melalui proses pemanasan dan pencetakan. Menurut SII tahun 1990, biskuit dapat diklasifikasikan menjadi biskuit keras, *crackers*, *cookies* dan wafer. Biskuit keras dibentuk dari adonan keras dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur padat. *Crackers* adalah biskuit yang dibuat dari adonan keras melalui proses fermentasi dan bila dipatahkan penampang potongannya

berlapis-lapis. *Cookies* adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak dengan sifat relatif renyah karena tekstur penampangnya yang kurang padat. Wafer adalah jenis biskuit dari adonan cair yang memiliki pori besar dan sangat renyah serta memiliki tekstur yang berongga.

Pengemasan secara sederhana dapat diartikan sebagai suatu cara untuk menyampaikan barang kepada konsumen dalam keadaan terbaik dan menguntungkan. Adanya kemasan dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya dari pengaruh cuaca, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik seperti gesekan, benturan, tumpukan dan getaran. Produk dikemas sedemikian rupa untuk mempertahankan kualitasnya sehingga tetap berkualitas dan utuh sampai ditangan konsumen.

Proses pengemasan di Plant Satu Plus Dua (PSPD) terdapat tiga line. Line satu untuk pengemasan renceng, line dua untuk pengemasan *family pack* dan line tiga gabungan antara pengemasan renceng dan *family pack*. Proses pengemasan pada ketiga line tersebut berpotensi untuk menghasilkan produk cacat, sehingga dibutuhkan pengamatan untuk dapat mengendalikan kesalahan proses yang dapat menyebabkan produk cacat. Proses pengendalian tersebut dilakukan melalui metode *Statistical Process Control* (SPC). Langkah pengendalian kualitas, faktor - faktor penyebab terjadinya cacat kemasan dan usulan perbaikan merupakan produk yang dihasilkan dari metode tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

- 1.2.1.1 Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri pangan, khususnya pada bidang biskuit.
- 1.2.1.2 Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.

- 1.2.1.3 Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan sumber daya manusia melalui lini pendidikan.
- 1.2.1.4 Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
- 1.2.1.5 Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

- 1.2.2.1 Memahami dan mempelajari kegiatan produksi yang dilakukan di Plan Satu Plus Dua (PSPD) yang memproduksi Gery Salut Malkist mulai dari pemahaman alur proses produksi, standar parameter proses, mengetahui titik periksa dan verifikasi, kegiatan *quality control* (QC), dan *reporting quality control* (QC).
- 1.2.2.2 Menganalisis pengendalian kualitas cacat kemasan pada produk Gery Malkist Saluut.
- 1.2.2.3 Menyelesaikan permasalahan produk yang menyebabkan terjadinya cacat kemasan dan memberikan solusi untuk meminimalisir tingkat cacat kemasan pada produk Gery Malkist Saluut.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah :

- 1.2.3.1 Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi biskuit (*crackers*) dalam skala industri.
- 1.2.3.2 Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan dan mengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai mata kuliah yang telah diampu.
- 1.2.3.3 Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah pengendalian kualitas terjadinya cacat kemasan pada produk Gery Malkist Saluut.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang diselenggarakan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk khususnya di *Bussines Unit C* (Divisi Biskuit), yang beralamatkan di Jalan Raya Krikilan KM 28, Dusun Larangan, Krikilan, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur, 61177.

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 1 Juli sampai tanggal 31 Desember 2022 (6 bulan). Kegiatan magang dimulai dengan penyusunan dan pengiriman proposal dimulai pada tanggal 1 Juli sampai tanggal 31 Juli 2022. Pelaksanaan magang di industri dimulai pada tanggal 1 Agustus sampai tanggal 30 November 2022. Penulisan laporan hasil kegiatan magang dimulai pada tanggal 1 Desember sampai tanggal 31 Desember 2022. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari senin hingga jum'at mulai pukul 08.00-17.00 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 magang berada di Plan Satu Plus Dua (PSPD).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah sebagai berikut :

1.4.1 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 magang di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.

1.4.2 Observasi

Kegiatan observasi yaitu melakukan pengamatan kegiatan proses produksi secara langsung serta mengamati masalah yang timbul di lapangan mulai dari penerimaan bahan baku dan bahan kemas hingga akhir produksi produk Gery Saluut Malkist.

1.4.3 *Interview*

Interview atau wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab dengan karyawan mulai dari Operator, Tim *Quality Control* (QC), Tim Teknik, Tim *Leader*, Supervisor hingga Manajer Produksi. Selain wawancara, mahasiswa juga berkonsultasi dan meminta pendapat serta saran mengenai tugas khusus yang akan diambil mahasiswa.

1.4.4 Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mendukung dan memudahkan mahasiswa dalam menyusun laporan kegiatan magang. Dokumentasi ini meliputi pengumpulan data - data di lapangan dengan *checklist* setiap operator dan tim *leader*. Mempelajari dan mengolah data di lapangan dengan data *checklist* serta mengukur atau menghitung langsung kondisi di area produksi. Selain data tertulis, mahasiswa juga mengambil beberapa gambar sebagai data pendukung tugas khusus. Namun gambar yang diambil sudah memperoleh izin dari manajer produksi dan tidak untuk dipublikasikan.

1.4.5 Literatur

Literatur dilakukan dengan cara mengumpulkan data - data yang terdapat dalam jurnal, karya ilmiah, buku atau media lain yang dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah. Literatur digunakan sebagai rujukan untuk mendapatkan informasi yang mendukung terkait permasalahan yang ditemukan.

1.4.6 Supervisi Magang

Supervisi magang atau kunjungan magang ke PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik oleh dosen pembimbing dibagi menjadi 2 tahap, yaitu supervisi 1 dan supervisi 2. Supervisi 1 dilakukan untuk pemeriksaan terhadap rancangan laporan kegiatan magang, sedangkan supervisi 2 dilakukan untuk ujian magang. Supervisi 1 dan 2 dilakukan secara luring dengan mengunjungi tempat magang secara langsung yaitu di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.