

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 Magang merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mencapai kelulusan. Dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember kegiatan Magang 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 kegiatan Magang. 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 Magang ini yaitu bertempang 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* Dterletak di Cikarang, Jawa Barat yang bergerak di bidang keju olahan.

Kesesuaian pemilihan tempat Magang dengan materi-materi yang dikuasai mahasiswa selama proses perkuliahan adalah point penting dalam pelaksanaan program Magang. Pemilihan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik sebagai tempat Magang 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 Chocolatos *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 kualitas terhadap produk yang diproduksi. Jaminan keamanan konsumen merupakan fokus utama yang harus diperhatikan oleh pelaku industri pangan. Permasalahan kualitas pada pangan olahan di Indonesia merupakan suatu hal yang harus ditangani dengan serius.

Proses produksi di Plan Satu Plus Dua (PSPD) terdapat satu mesin oven yang dinamakan *baking*. Mesin tersebut memiliki kinerja dengan mengeluarkan hawa panas melalui zona yang ada pada mesin tersebut dengan *range suhu* diantaranya Zona Pre Heating (120-130 °C), Zona 1 (380-400 °C), Zona 2 (375-395 °C), Zona 3 (360-380 °C), Zona 4 (275-295 °C), dan Zona 5 (225-245 °C) yang dapat mematangkan malkist.

Akan tetapi ada satu permasalahan yang melatar belakangi penelitian ini yakni adanya proses waste, yang merupakan proses pemborosan sumber daya dan tidak menambah nilai apapun dalam kegiatan tersebut. *Waste* mengakibatkan adanya malkist yang terbuang begitu saja. Sehingga untuk mengurangi hal tersebut perlu dilakukan Analisa pada baking. Analisis waste yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan

penerapan metode FMEA untuk mengetahui *waste* yang terjadi dan memberikan usulan tindakan penanganan *waste*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

- Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri pangan, khususnya pada bidang biskuit.
- Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.
- Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan Sumber Daya Manusia melalui lini pendidikan.
- Meningkatkan hubungan kampus merdeka.
- Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
- 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 PutraPutri Jaya Tbk, Gresik adalah :

- Memahami dan mempelajari kegiatan produksi yang dilakukan di Plan Satu Plus Dua (PSPD) yang memproduksi Gery Salut Malkist mulai dari pemahaman alur proses produksi, material handling, kegiatan Quality Control (QC), mengetahui titik periksa operator dan penggunaan mesin produksi.
- Memahami dan menganalisa simpangan yang terjadi pada proses baking.
- Menyelesaikan permasalahan produk yang berpotensi ditemukannya kecacatan akibat dari adonan baking yang tidak sesuai standar.

1.2.3 Manfaat Magang

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

- Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi biskuit (*crackers*) dalam skala industri.
- Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
- Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah adanya potensi kecacatan pada kue malkist akibat dari adanya simpangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

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

Persiapan Magang dimulai dari tanggal 1 Juli 2022 dan Pelaksanaan Magang dimulai pada tanggal 1 Agustus 2022 sampai tanggal 31 Desember 2022. Sehingga jumlah keseluruhan mulai dari persiapan hingga pelaksanaan adalah 6 bulan. Kegiatan Magang dilaksanakan setiap hari senin hingga jum'at mulai pukul 07.00 WIB sampai 16.00 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 yaitu 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 Praktik Kerja Lapangan (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).

1.4.2 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.

1.4.3 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.

1.4.4 Dokumentasi

Untuk mendukung tersusunnya laporan kegiatan magang dan kemudahan mahasiswa dalam mendokumentasikan beberapa kegiatan yang dilakukan selama melaksanakan magang 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.

1.4.5 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.