

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standart-standart keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sector industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Politeknik Negeri Jember (Polije) merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industry, peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, berkualitas dan relevan dnegan kebutuhan industry dapat terwujud. Salah satu kegiatan pendididian akademik penunjang yang dilakukan agar tercapai tuntutan tersebut adalah Praktek Kerja Lapang (PKL) dengan bobot 20 sks (900 jam). Untuk Progam Sarjana Terapan, PKL dilaksanakan pada semester 7 (tujuh). Kegiatan tersebut merupakan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu – ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi PKL dan mahasiswa wajib hadir di lokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan – peraturan yang berlaku (Anwar, Bakri, Surateno & Hariadi, 2020).

Industri Pangan adalah salah satu bidang industri yang sudah berkembang pesat di negara Indonesia. Teknologi proses pengolahan pangan juga berkembang lebih cepat dan modern, untuk menciptakan efesiensi kerja yang lebih tinggi dan percepatan produksi, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasar untuk mencapai sesuai target yang sudah ditentukan.

Di Indonesia banyak perusahaan yang bergerak dibidang makanan atau pangan. Salah satunya adalah PT. Garudafood Putra Putri Jaya yang membuat produk olahan makanan pada bidang biskuit. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik merupakan perusahaan dengan menghasilkan produk makanan ringan yang telah di kenal banyak oleh kalangan masyarakat. Perusahaan tersebut telah menghasilkan produk utamanya yang telah banyak dikenal oleh konsumen yaitu Coklat Dilan. Perusahaan tersebut tidak hanya memproduksi coklat dilan saja, akan tetapi PT. Garudafood Putra Putri Jaya juga menghasilkan produk chocolates, malkist, butter cookies, wafer roll, dan lainnya.

Setiap perusahaan mempunyai cara tersendiri untuk keberhasilan memproduksi produk yang unggul berkualitas dan bermutu tinggi. Persaingan yang semakin ketat membuat perusahaan untuk memiliki ciri khas tersendiri serta berinovasi untuk mengembangkannya produknya agar menjadi produk yang unggul dan berkualitas tinggi di kalangan masyarakat. PT. Garudafood Putra Putri Jaya merupakan perusahaan yang mengutamakan kualitas dan mutu produk yang dihasilkan. Salah satu produk unggulan dan lagi naik-naiknya produksi yaitu Coklat Dilan. Untuk mendapatkan produk yang berkualitas serta menjaga mutu produk coklat dilan dilakukan pengawasan penuh oleh tim QC (*Quality Control*). PT. Garudafood Putra Putri Jaya sudah mampu untuk melakukan ekspor produknya yang dihasilkan di beberapa negara diantaranya adalah Asia Tenggara, China, Eropa.

Wafer stick adalah salah satu produk makanan ringan yang terbuat dari adonan cair yang dituangkan ke dalam hopper dan di cetak ke dalam loyang berbentuk pipih lalu di panggang dengan jangka waktu tertentu sesuai dengan ketentuannya, sehingga output yang keluar berbentuk silinder dengan campuran di dalamnya berupa krim *filling*.

Sebuah perusahaan makanan atau minuman untuk menghasilkan produk yang berkualitas sehingga perlu diadakan pengendalian mutu produk pangan. Pengontrolan terhadap kualitas produk sebagai faktor yang sangat penting dikarenakan dengan adanya kualitas yang baik akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk

yang dihasilkan. Kualitas produk yang baik dihasilkan dari pengendalian kualitas yang baik, maka pentingnya pengendalian mutu digunakan untuk menjaga kualitas dan mutu produk yang dihasilkan dengan standart kualitas yang berlaku di perusahaan. Oleh karena itu, dengan adanya kegiatan Praktik Kerja Lapang ini mahasiswa dapat memahami aspek *Quality Control* sebagai bahan penting dari keseluruhan kegiatan produksi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Secara umum Praktek Kerja Lapang (PKL) bertujuan untuk melatih mahasiswa meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan /industri/ instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selain itu, PKL bertujuan untuk melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang di peroleh di perkuliahan. Sehingga mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan dalam bidang teknologi pangan terutama dalam penanganan pembuatan biskuit yang tidak diperoleh di perkuliahan atau kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui dan memahami kegiatan dalam proses produksi pembuatan biskuit mulai dari flow proses, *Quality control* (QC) dan teknis mesin produksi yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.
- b. Mengetahui dan menganalisa suatu permasalahan yang ada dalam proses produksi biskuit. Salah satu contohnya yaitu pengendalian kualitas adonan cair wafer stick pada produk Dilan.

- c. Menyelesaikan suatu permasalahan dalam proses pengendalian kualitas adonan cair wafer stick pada produk Dilan.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang telah dilakukan yaitu :

- a. Manfaat bagi Mahasiswa
 1. Mahasiswa memperoleh ilmu dan pengetahuan baru mengenai proses produksi biskuit dalam skala industri.
 2. Mahasiswa memperoleh pelatihan untuk mengejar pekerjaan lapang dan melakukan keterampilan sesuai bidang keahlian.
 3. Mahasiswa mampu bekerjasama dengan karyawan dalam membantu menyelesaikan suatu permasalahan pada kualitas adonan cair wafer stick dalam produksi Dilan.
- b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
 1. Politeknik Negeri Jember meningkatkan kerjasama dengan PT Garudafood Putra Putri Jaya Gresik mengenai pengolahan pangan produk biskuit.
 2. Politeknik Negeri Jember memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing-masing bidang.
 3. Politeknik Negeri Jember memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- c. Manfaat bagi PT Garudafood Putra Putri Jaya Gresik
 1. PT Garudafood Putra Putri Jaya Gresik menjalin kerja sama dengan pihak Perguruan Tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi Mahasiswa.
 2. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Gresik memberikan kontribusi bagi Mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk biskuit.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapang (PKL) bertempat di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk Bisnis Unit C (Divisi Biskuit), yang beralamatkan di Jalan Raya Krikilan KM 28 Dusun Larangan, Krikilan, Kecamatan Driyorejo, kabupaten Gresik, Jawa Timur.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) selama 4 bulan dimulai pada tanggal 1 September sampai 31 Desember 2021. Kegiatan PKL dilaksanakan pada hari kerja yaitu setiap hari Senin sampai Jum'at dimulai pukul 08.00 WIB sampai 17.00 WIB untuk yang non shift. Sedangkan untuk yang shift dilaksanakan setiap hari senin hingga sabtu, untuk shift I dimulai pukul 07.00 WIB sampai 15.00 WIB, Shift II dimulai pukul 15.00 WIB sampai 23.00 WIB, Shift III dimulai pukul 23.00 WIB sampai 07.00 WIB. Kegiatan setiap hari berada di Plan Dua Plus (PDP) dan agenda setiap minggu berbeda-beda sesuai kesepakatan antara pembimbing lapang dengan mahasiswanya.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT Garudafood Putra Putri Jaya adalah sebagai berikut:

a. Metode Orientasi

Kegiatan orientasi PKL di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah pengenalan umum tentang perusahaan, penjelasan peraturan yang berlaku dan dipatuhi selama melaksanakan PKL di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik. Mahasiswa juga di ajarkan mengenai pentingnya keselamatan kerja selama bekerja untuk diri sendiri dan lingkungan kerja.

b. Metode Observasi

Kegiatan oberservasi 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.

c. Metode Interview

Kegiatan interview dilakukan dengan cara tanya jawab dengan karyawan mulai dari operator, Tim QC, Tim Teknik, Team Leader, Supervisor hingga Manager Produksi, serta pihak EPRD. Selain wawancara, mahasiswa juga berkonsultasu dan meminta pendapat saran mengenai studi kasus yang akan di ambil mahasiswa.

d. Metode Praktik Lapang

Metode PKL yang dilaksanakan sesuai instruksi pembimbing lapang untuk menambah keterampilan dalam menyelesaikan studi kasus yang di ambil oleh mahasiswa di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Gresik.

e. Metode Pustaka

Metode yang dilaksanakan dengan menggunakan literatur berbagai sumber penelitian yang ada sebagai pembanding dengan kondisi di lapangan dan dihadapi secara langsung

f. Metode Dokumentasi

Metode yang dilaksanakan meliputi pengambilan data-data yang ada di lapangan untuk menguatkan isi laporan yang akan diterima dan akan disusun untuk mempermudah dan mengerti teknis yang ada di lapangan. Mahasiswa juga mengambil beberapa gambar sebagai pendukung studi kasus, akan tetapi gambar yang diambil sudah memperoleh ijin dari manager produksi ataupun pembimbing lapang dan tidak untuk dipublikasikan.