

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan produk minuman serbuk di Indonesia cukup pesat dan sudah banyak ditemukan di tengah masyarakat. Salah satu pabrik yang memproduksi minuman serbuk adalah PT Marimas Putera Kencana dengan produk utama minuman serbuk rasa buah “Marimas”.

Minuman serbuk instant merupakan salah satu produk minuman yang memiliki bentuk berupa serbuk dengan penyajian yang praktis. Serbuk mudah larut dalam air, memiliki waktu rehidrasi yang singkat, dan tidak memungkinkan mikroba untuk tumbuh sehingga memiliki umur simpan yang relatif lebih lama dikarenakan kadar airnya yang rendah (Yuliatwati & Susanto, 2015).

Produk Marimas sudah tidak asing lagi di pasaran, minuman ini terbuat dari gula rafinasi dan bahan tambahan lain dimana selanjutnya mengalami proses mixing dan pengemasan menggunakan mesin-mesin yang canggih. Perusahaan ini berdiri di wilayah kota Semarang Provinsi Jawa Tengah dengan status Perseroan Terbatas (Swasta Nasional).

Dalam suatu sistem produksi makanan atau minuman, penerapan mesin dan peralatan yang tepat merupakan suatu hal yang mendasar dan sangat penting. Penerapan mesin dan peralatan berkaitan dengan lancarnya proses produksi dari suatu produk makanan atau minuman. Proses pengemasan minuman serbuk menjadi salah satu kunci kualitas produk tersebut. Dimana hal yang mendukung proses pengemasan adalah bahan pengemas pangan dan mesin pengemas itu sendiri. PT. Marimas Putera Kencana adalah industri minuman serbuk dalam kemasan sachet dan makanan ringan dengan kemasan alufoil. Menurut UU No. 18 Tahun 2012 tentang kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Kemasan memiliki manfaat untuk melindungi produk dari kontaminasi dan dapat sampai kepada konsumen dalam kondisi yang baik.

Menurut Hanifawati, Any dkk (2017), kemasan memiliki pengaruh besar dalam semua tahapan pembelian oleh konsumen, sehingga kemasan dan keamanan pangan sangat memiliki andil dalam terciptanya produk yang berkualitas. Kemasan dapat berupa kemasan primer, sekunder maupun tersier. Kemasan primer adalah kemasan yang langsung berhubungan dengan produk yang dikemas, sehingga kemasan ini memiliki peranan penting dalam kemasan pangan.

Kelancaran mesin yang digunakan untuk mengemas produk juga sangat berpengaruh pada pencapaian kualitas dan target barang jadi yang dihasilkan. Salah satu mesin yang digunakan PT. Marimas Putera kencana yaitu mesin pengemas single line. Berdasarkan kondisi di atas perlu adanya analisis evaluasi pencapaian target mesin pengemas single line dengan cara perhitungan efisiensi, total waste dan produktivitas yang dihasilkan mesin tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan Magang ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan keterampilan pada mahasiswa pada bidang industri pangan, guna memperoleh bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Teknologi Pertanian (S.Tr.T.P).
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan, analisis, serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan selama proses produksi industri pangan.
3. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi Magang.
4. Melatih untuk berfikir kritis dan mampu memadukan perbedaan dan persamaan antara materi perkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan Magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mempelajari proses produksi minuman serbuk di PT. Marimas Putera Kencana.
2. Mempelajari proses pengemasan primer pada produksi minuman serbuk di PT. Marimas Putera Kencana.
3. Menganalisis produktivitas dan pencapaian target produksi dengan mesin pengemas *single line*.
4. Menganalisis efisiensi dan penyebab *down-time* produksi dengan mesin pengemas *single line*.
5. Menganalisis total *waste* dan faktor penyebab *reject* dengan mesin pengemas *single line*.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan kegiatan Magang ini adalah sebagai berikut:

- a) Manfaat untuk mahasiswa
 1. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan di lapangan sekaligus melatih keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengasah keterampilan dan pengetahuan sehingga skill yang dimiliki lebih baik.
 3. Mahasiswa mampu mengenali dan menganalisis masalah-masalah yang ada pada proses produksi di industri pangan dan memberikan solusi.
- b) Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 1. Mendapatkan informasi mengenai perkembangan IPTEK yang diterapkan di PT. Marimas Putera Kencana.
 2. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif dengan PT. Marimas Putera Kencana.
 3. Terciptanya hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara kedua belah pihak.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember dilaksanakan di PT. Marimas Putera Kencana Unit Produksi 2. Yang berlokasi di Jl. Gatot Subroto, Blok I/1-2, Purwoyoso, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang, Jawa Tengah. Magang dilaksanakan selama 20 SKS (4 bulan) dimulai pada 9 Agustus-9 Desember 2022.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Magang di PT. Marimas Putera Kencana adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan pengambilan data secara langsung di lapangan. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui proses produksi dari hulu ke hilir dengan lebih spesifik, khususnya pada proses pengemasan primer.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab, serta diskusi dengan pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, quality control, kepala shift, staff dan karyawan lain.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Melengkapi data dengan literatur yang relevan, yang didapat melalui internet, buku, jurnal dan lain sebagainya. Informasi yang didapat dari literatur kemudian bisa diaplikasikan pada proses pengambilan data.

4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilakukan berdasar data dan informasi yang didapat selama proses Magang. Hasil data dan informasi-informasi tersebut, selanjutnya diolah secara sistematis dan dijadikan acuan untuk membentuk laporan Magang yang telah disahkan.