

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Pesatnya perkembangan teknologi telah mengubah beberapa aspek kehidupan masyarakat, termasuk bidang pangan. Teknologi pengolahan pangan memiliki andil yang besar untuk meningkatkan nilai tambah produk. Hal ini tentunya juga menyangkut dalam beberapa ruang lingkup termasuk dalam penyediaan dan penanganan bahan baku hingga proses pengemasan dan distribusi sampai produk siap dikonsumsi oleh masyarakat (Juniawati dkk, 2020). PT. Marimas Putera Kencana ialah salah satu industri yang bergerak di bidang pengolahan pangan dengan produk utamanya, yaitu minuman serbuk rasa buah. Minuman serbuk pada zaman sekarang ini sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat. Seiring dengan perkembangan zaman teknologi yang canggih ini, PT. Marimas Putera Kencana berhasil menciptakan inovasi produk baru yang menarik dan bervariasi sehingga dapat memenuhi keinginan dan permintaan konsumen. PT. Marimas Putera Kencana pertama kali memproduksi minuman serbuk rasa jeruk segar pada bulan Oktober 1995, hingga sekarang PT. Marimas Putera Kencana sudah memproduksi minuman serbuk dengan 33 varian rasa buah tropis (Anggraini, 2019).

PT. Marimas Putera Kencana dipilih sebagai lokasi yang sesuai dalam melaksanakan magang dikarenakan produk yang dihasilkan telah melalui sertifikasi Halal MUI, terdaftar pada Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), telah menerapkan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). PT. Marimas Putera Kencana telah memproduksi minuman serbuk buah dalam waktu yang cukup lama dan telah menggunakan mesin-mesin berteknologi tinggi untuk mencapai produk yang maksimal. PT. Marimas Putera Kencana juga memproduksi produk lain selain minuman serbuk buah. Hal ini yang menjadi alasan dalam pemilihan lokasi magang karena banyaknya ilmu yang didapat dari setiap proses produksi minuman serbuk dari awal hingga akhir sesuai standar mutu yang baik, agar

produk minuman serbuk tersebut dapat diproduksi dan terdistribusi dengan baik.

Produksi minuman serbuk PT. Marimas Putera Kencana terus mengalami peningkatan karena permintaan pasar, sehingga diperlukan adanya usaha untuk memaksimalkan proses produksi untuk dapat memenuhi permintaan pasar. Perlu adanya analisis dalam memaksimalkan proses produksinya. Analisis yang dapat membantu yaitu Analisis Efisiensi, Produktivitas dan *Total Waste* pada Mesin Pengemas *Double Line* di PT. Marimas Putera Kencana, untuk mengetahui mesin pengemas *double line*, *spesifikasi*, serta permasalahan dan penanganan mesin *double line*, yang mana akan maksimal jika sesuai dan memiliki hasil yang bagus. Analisis ini dilakukan untuk mengetahui hasil produksi pada mesin *double line*, efisiensi, produktivitas dan *total waste*, mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pencapaian hasil produksi, dan memberikan saran agar target produksi dapat tercapai dengan optimal.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari Magang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja mahasiswa mengenai kegiatan di PT. Marimas Putera Kencana
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktik di lapangan.
3. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan pangan dengan baik dan benar.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan Magang adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pengemasan mesin *double line* di PT. Marimas Putera Kencana, Semarang.
2. Mengetahui efisiensi, produktivitas dan *total waste* mesin pengemas *double line* di PT. Marimas Putera Kencana

3. Mengetahui efisiensi, produktivitas dan *total waste*, serta permasalahan dan penanganan mesin *double line* di PT. Marimas Putera Kencana

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dilaksanakannya Magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan mengenai proses pengolahan minuman serbuk rasa buah “Marimas” di PT. Marimas Putera Kencana.
3. Mahasiswa dapat membina hubungan kerja sama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga instansi lainnya.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Marimas Putera Kencana Unit Produksi 2 yang berlokasi di Jalan Gatot Subroto blok 1/1-2, Purwoyoso, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang, Indonesia. Pelaksanaan kegiatan magang di PT. Marimas Putera Kencana pada tanggal 09 Agustus 2022 sampai dengan 09 Desember 2022.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut:

1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan pengambilan data di lapangan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik, spesifikasi dan kendala mesin, karena akan mencari nilai efisiensi, produktivitas dan *total waste* dari mesin *double line*. Regu G menjadi regu dilakukannya observasi.

## 2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang selaku manajer produksi UP 2, kepala *shift*, kepala ruangan, tenaga kerja operator dan karyawan yang bersangkutan lainnya. Wawancara yang dilakukan berguna untuk mencari faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi efisiensi, produktivitas dan *total waste*, serta permasalahan dan penanganan mesin *double line*.

## 3. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Melengkapi data dengan literatur yang ada pada internet, buku-buku, jurnal, dan lain sebagainya.

## 4. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dari magang ini dilakukan dengan menganalisis data dan informasi yang diperoleh, lalu dituangkan secara sistematis serta jelas ke dalam bentuk Laporan Magang yang disahkan oleh dosen pembimbing.