

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Berkembangnya ilmu dan teknologi saat ini turut mendukung manusia dalam memasuki era globalisasi. Sebuah konsekuensi logis dari penerapan teknologi yang unggul adalah terciptanya kemajuan suatu bidang atau usaha yang memanfaatkan aplikasi teknologi yang berdaya guna dan tepat guna. Kemajuan teknologi sebagai implementasi dari ilmu pengetahuan berkembang sangat pesat sehingga memberi dampak yang sangat besar pula bagi perkembangan berbagai produk atau jasa akibat dari perluasan pasar. Namun perkembangan produk atau jasa tersebut, juga akan memperketat persaingan pasar. Agar tetap dapat bersaing, perusahaan dapat mengantisipasinya dengan cara menghasilkan produk dengan harga bersaing, kualitas yang tinggi dan efisiensi biaya produksi yang tinggi.

Pengendalian mutu merupakan kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir. Pengendalian mutu merupakan upaya untuk mempertahankan mutu dari bahan yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan. Dalam pengendalian mutu ini semua prestasi barang dicek menurut standar mutu dan semua penyimpangan dicatat dan dianalisa (Assauri, 1980).

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati banyak lapisan masyarakat. Cookies dikenal oleh banyak orang, baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa, cookies ini sangat digemari banyak anak-anak. Cookies merupakan kue yang terbuat dari bahan dasar terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarine, tepung maizena, baking powder, dan susu bubuk. Tekstur cookies pada umumnya renyah dan tidak mudah hancur sama seperti kue-kue kering pada umumnya. Warna cookies ini pada umumnya berwarna kuning kecoklatan karena pengaruh dari susu bubuk dan margarine (mutmainna, 2013). Cookies merupakan salah satu jenis kue yang dibuat dari adonan lunak, berkadarlemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya, bertekstur padat (BSN, 2011).

CV. Aurasufa merupakan perusahaan yang beralamat di Perumahan Bumiasri Sengkaling blok FF-08, Sengkaling, Mulyoagung, Kecamatan. Dau,

Kabupaten. Malang, Jawa Timur 65151. CV. Aurasufa adalah sebuah perusahaan makanan ringan yang berinovasi dan memproduksi berbagai macam makanan ringan diantaranya Naykers Cokelat Chocochip dan Naykers cokelat Keju atau lebih dikenal sebagai merek Naykers Cookies , stik keju atau lebih dikenal oleh konsumen sebagai produsen cheese stik berkualitas dengan merek seperti Nakde'. Naykers Chocolate sendiri merupakan cookies cokelat yang memanfaatkan beberapa bahan utama alami yang diolah untuk mendapatkan sebuah produk dengan cita rasa yang enak dan renyah.

Kualitas cookies secara umum disebabkan karena variasi dalam penggunaan bahan baku dan proses pembuatannya. Jika bahan baku yang digunakan mempunyai kualitas yang baik dan proses pembuatannya benar maka cookies yang dihasilkan akan mempunyai kualitas yang baik pula. Jenis dan mutu produk bakery sangat bervariasi tergantung jenis bahan-bahan dan formulasi yang digunakan dalam pembuatannya. . Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan cookies terbagi dalam tiga kelompok, yaitu bahan baku utama , bahan baku tambahan dan bahan penolong. Bahan baku utama dalam pembuatan produk cookies di CV. Aurasufa adalah tepung terigu , tepung meizena , susu bubuk , cokelat full cream , margarine dan gula halus . Peran utama terigu adalah membentuk adonan cookies selama proses pencampuran, memberikan tekstur, kekentalan dan meningkatkan palatibilitas dari cookies yang dihasilkan. Selain itu, terigu juga dapat mengikat gas selama pemanggangan karena adanya komponen protein dalam terigu. Bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan cookies adalah Keju dan Chococip dan Bahan penolong ialah calcium propionate dan perenyah (emulpex).

Untuk mempertahankan kualitas CV. Aurasufa perlu melakukan pengendalian mutu agar produk yang dihasilkan dapat berkualitas dan memiliki cita rasa dan tekstur yang pas. Pengendalian mutu untuk menjaga keamanan pangan harus dilakukan mulai penerimaan bahan baku hingga hasil akhir dari suatu produk untuk menjamin keamanan dan kualitas produk tersebut.dalam produk. Pengemasan hermetis merupakan salah satu tujuan dalam pengalengan ikan supaya mencegah ikan dari ketengikan.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pangan yang hasilnya mahasiswa diharapkan mampu mengetahui dan memahami perbedaan antara teori yang dipelajari dalam perkuliahan dengan keadaan lapang, serta dapat mengembangkan keterampilan tertentu yang belum diperoleh di bangku perkuliahan sebagai bekal untuk bekerja setelah lulus nanti..

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di CV. Aurasufa adalah :

1. Mengetahui dan memahami alur proses mulai dari bahan baku, produksi hingga sanitasi ruangan Pabrik CV. Aurasufa.
2. Mengetahui dan memahami mesin produksi Naykers Cookies di CV. Aurasufa.
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kegiatan produksi Naykers Cookies di CV. Aurasufa.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari penyelenggaraan magang di CV. Aurasufa adalah sebagai berikut :

#### a. Manfaat untuk mahasiswa :

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami alur bahan baku, proses produksi, dan sanitasi ruangan di CV. Aurasufa.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami pengendalian mutu terhadap bahan baku Naykers Cookies di CV. Aurasufa.
3. Mahasiswa dapat mengetahui mesin produksi Naykers Cookies yang digunakan dalam setiap proses di CV. Aurasufa.
4. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dan mengetahui penerapan teori dalam produksi Naykers Cookies.

#### b. Manfaat untuk Polije :

1. Mendapatkan gambaran perkembangan Ilmu Pengetahuan dan

Teknologi yang diterapkan di industry untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

2. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
3. Terciptanya hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara kedua belah pihak.

c. Manfaat untuk Industri :

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
2. Menumbuhkan kerjasama yang saling menguntungkan dan bermanfaat dengan pihak pihak terkait.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Aurasufa yang berlokasi di Perumahan Bumiasri Sengkaling blok FF-08, Sengkaling, Mulyoagung, Kecamatan. Dau, Kabupaten. Malang, Jawa Timur 65151. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai tanggal 31 Juli 2023 sampai dengan 02 Desember 2023.

Jadwal magang di CV. Aurasufa dimulai dari hari senin sampai dengan sabtu. Jam kerja dari hari senin sampai dengan sabtu selama 8 jam dengan 1 jam istirahat. Mulai pukul 07.30 WIB hingga 16.30 WIB.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan magang ini dilaksanakan secara luring kurang lebih 16 minggu dengan target sasaran utama yakni meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menganalisis tahapan pengawasan kualitas / mutu bahan baku produk , proses pengolahan , pengembangan produk , keamanan pangan serta proses pengemasan. Selanjutnya, metode yang dilakukan dalam pelaksanaan supervisi 1 yang dilaksanakan pada tanggal 16 September 2023. Adapun target pelaksanaan magang yang ingin dicapai yaitu, dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada laporan ini. Sehingga, fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat tercapai.

## BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

### 2.1 Sejarah Perusahaan

CV. Aurasufa merupakan salah satu Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang berada di Kabupaten Malang. CV. Aurasufa merupakan industri yang bergerak dalam memproduksi makanan ringan. CV. Aurasufa berdiri pada tahun 2015, industri ini dikelola oleh Ibu Tutik Anggraeni selaku ibu dari Angga Yansagita yang menjadi penerus bisnis saat ini. Namun karena mendiang ibu meninggal dunia pada tahun 2020 maka bisnis ini dikelola oleh anaknya. Awal perintisan produknya CV. Aurasufa hanya memproduksi kue kering yang identik sebagai jajanan lebaran. Pada tahun 2019 CV. Aurasufa mulai beralih dalam membuat produknya yaitu memproduksi makanan ringan stik dan cookies. Produk Stik dan cookies ini berkembang dengan berbagai varian rasa yaitu stik keju, stik brokoli, stik wortel, stik seaweed, cookies coklat keju, dan cookies coklat chocochip. CV. Aurasufa telah memiliki sertifikat PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dan juga sertifikat halal pada setiap produknya. CV. Aurasufa berencana akan mengembangkan produksi keripik seperti keripik talas, keripik pisang, dan keripik buah lain. Produk di CV. Aurasufa saat ini telah dipasarkan melalui minimarket, supermarket, toko oleh-oleh, Transmart dan juga marketplace. CV. Aurasufa juga telah bekerjasama dengan berbagai pihak dan juga telah memiliki pangsa pasar di Taiwan. CV. Aurasufa ini telah memiliki surat izin usaha dari pemerintah dengan Nomor PIRT 2063507011758-20. Pada tahun 2021 CV. Aurasufa telah mendapatkan sertifikat Halal dari LPPOM MUI.



Gambar 2. 1 Logo Perusahaan

Arti dari Logo Cv Aurasufa yaitu terdiri dari Nama Aurasufa merupakan nama singkatan dari kedua putra dari pemilik perusahaan yaitu Aura Sacca Medika dan Maulana Mahasufada ,Warna biru memiliki makna warna air, dimana air tersebut melambangkan tentang kehidupan. Tulisan cake & cookies mengartikan

bahwa produk yang di hasilkan di CV. Aurasufa yaitu cake & cookies. Gambar dua koki laki-laki terinspirasi dari kedua putra pemilik perusahaan tersebut.

CV. Aurasufa saat ini hanya memperkerjakan 6 orang karyawan. 6 orang karyawan tersebut sudah cukup untuk menjalankan serangkaian proses kegiatan produksi di CV. Aurasufa. Seluruh karyawan tersebut merupakan lulusan SMA/SMK, yang mana semua karyawan berjenis kelamin laki-laki. Hari kerja di CV Aurasufa yaitu hari senin hingga sabtu dan pada hari minggu seluruh karyawan diliburkan sehingga tidak ada kegiatan produksi. Pada CV. Aurasufa memiliki sistem kerja 8 jam yang dimulai pukul 07.30 sampai dengan pukul

16.30 WIB. Sistem penggajian di CV. Aurasufa dilakukan setiap satu bulan sekali yaitu pada awal bulan.

CV. Aurasufa memiliki Visi dan Misi yang sudah ditetapkan untuk menjalankan usahanya. Berikut ini adalah Visi dan Misi dari CV. Aurasufa dalam menjalankan usahanya:

Visi :

Aurasufa Menjadi perusahaan makanan ringan kelas dunia yang terkemuka dan dipercaya.

Misi :

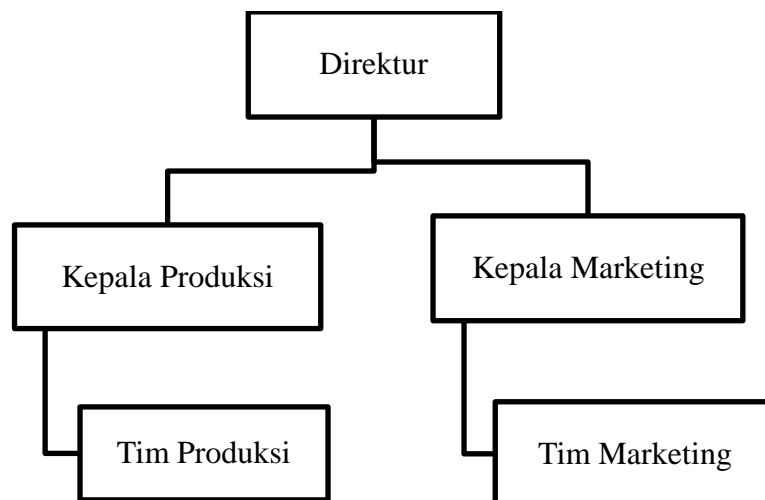
1. Menciptakan produk inovatif yang berkualitas tinggi dan disukai konsumen.
2. Membangun jaringan distribusi yang handal dan merata, memberikan pelayanan konsumen yang memuaskan.
3. Membangun sumber daya manusia dengan belajar terus menerus untuk menjadi yang terbaik, loyal dan bertanggung jawab. konsumen yang memuaskan.
4. Senantiasa mengutamakan kepuasan konsumen dengan membina hubungan mutual yang baik dan memberi layanan yang profesional berkualitas

## **2.2 Struktur Organisasi Perusahaan**

Struktur organisasi merupakan susunan atau tingkatan yang berisi pembagian peran dan tugas tiap individu dalam suatu perusahaan berdasarkan tingkat batannya. Dengan adanya struktur organisasi kita dapat melihat peran, tugas, serta kepada siapa seorang individu bertanggung jawab terhadap pekerjaannya dalam sebuah perusahaan. Struktur organisasi di CV. Aurasufa terdiri dari pemilik perusahaan, kepala produksi , Kepala Marketing, Karyawan bagian produksi dan karyawan bagian marketing.

- Pemilik perusahaan berwenang, yaitu memimpin perusahaan serta memastikan industrinya berjalan dengan lancar, mengawasi situasi kompetisi bisnis secara keseluruhan, membuat peraturan dan kebijakan tertinggi di perusahaan yang harus dipenuhi karyawan, memberi solusi atas setiap kesalahan, serta memperbaiki strategi pemasaran sehingga dapat mencapai hasil maksimal.
- Kepala produksi berwenang , yaitu mengatur jalannya proses produksi serta memastikan berjalannya proses produksi dengan tepat dan lancar serta sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan.
- Kepala Marketing berwenang , yaitu mengatur jalannya proses marketing terutama pemasaran di Sosial media dan memberi ide ide yang akan menjadi konten yang menarik untuk menarik konsumen terutama di sosial media.
- Karyawan bagian produksi memiliki tugas dan wewenang yaitu melaksanakan setiap rangkaian proses produksi hingga menghasilkan produk jadi, menjaga dan mengontrol mutu bahan baku dan mutu barang jadi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan, serta bertanggung jawab atas perawatan peralatan dan mesin-mesin yang digunakan saat proses produksi.
- Karyawan bagian Marketing memiliki tugas yaitu membuat konten konten yang telah ditetapkan oleh kepala marketing , mendokumentasikan proses produksi untuk dijadikan bahan pemasaran , Mengupload konten konten yang telah di tetapkan.

Struktur organisasi biasanya digambarkan dalam bentuk bagan. Berikut merupakan struktur organisasi di CV. Aurasufa:



Gambar 2. 2 Struktur Organisasi Perusahaan

### **2.3 Kondisi Lingkungan**

CV. Aurasufa terletak tidak jauh dengan Universitas Muhammadiyah Malang kampus 3 yaitu berlokasi di Perumahan Bumiasri Sengkaling, Blok FF-08, Mulyoagung, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Lokasi kegiatan magang berlangsung di pabrik CV. Aurasufa Malang berada dikawasan pemukiman diwilayah kecamatan dau , yang pemanfaatannya masih diperkenankan untuk pendirian sarana prasarana pendukung serta industri yang tidak mengganggu fungsi pemukiman dan kehidupan sosial masyarakat. Situasi disekitar lokasi kegiatan merupakan lingkungan perumahan dan pertokoan. Kondisi lingkungan CV. Aurasufa Malang seperti berikut :

- Jalan : Perumahan Bumiasri Sengkaling blok FF-08, Sengkaling
- Kecamatan : Dau
- Kota : Malang
- Provinsi : Jawa Timur

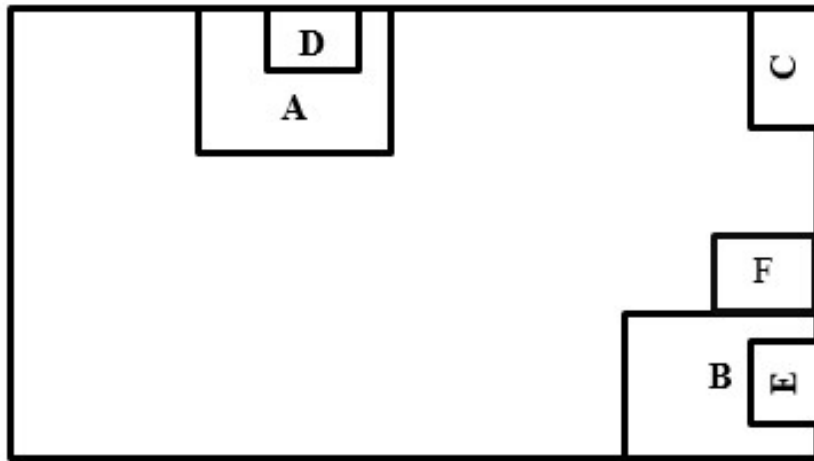
Lokasi Kegiatan CV, Aurasufa adalah :

- Sebelah Timur : Jalan
- Sebelah Barat : Perumahan
- Sebelah Utara : Perumahan
- Sebelah Selatan : Jalan dan Perumahan

### **2.4 Tata Letak**

Tata letak fasilitas merupakan pengaturan penempatan fasilitas-fasilitas pabrik. Kelancaran dan kesuksesan kinerja pabrik tak luput dari tata letak yang terencana dengan baik. Tata letak yang baik dapat memeberikan iklim kerja yang baik dan proses produksi akan semakin efisien. Tata letak fasilitas pabrik CV. Aurasufa dapat dilihat pada Gambar 2.3 dan Gambar 2.4

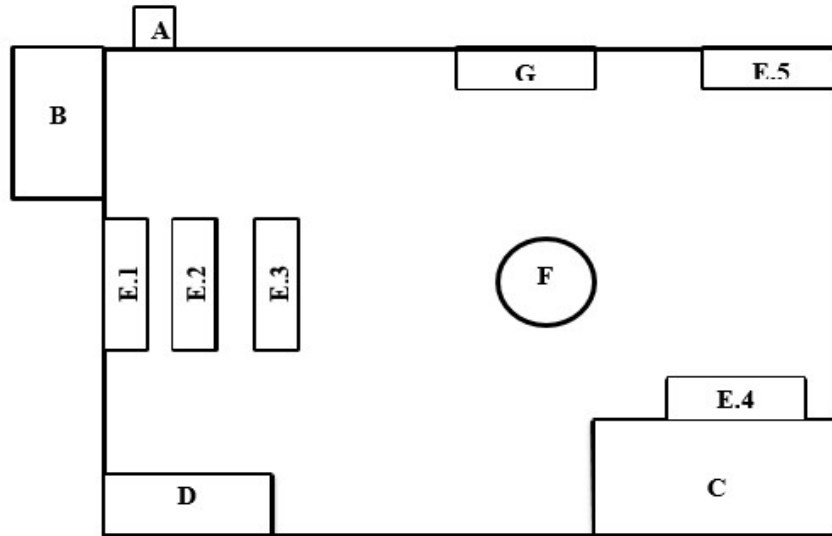




Gambar 2. 3Tata Letak Ruang Produksi LT.!!  
*Sumber : CV. Aurasufa, Malang (2023)*

Keterangan :

- A : Ruang proses pencairan
- B : Ruang proses pencampuran
- C : Tangga menuju lantai 2
- D : Kompor
- E : Mesin pencampuran
- F. Mesin Mixer



Gambar 2. 4 Tata Letak Ruang Produksi LT.2  
 Sumber : CV. Aurasufa, Malang (2023)

Keterangan :

- |     |                                 |     |                                   |
|-----|---------------------------------|-----|-----------------------------------|
| A   | : Pintu                         | E.3 | : Meja penimbangan dan produksi   |
| B   | : Ruang penggorengan            | E.4 | : Meja pengemasan dan pendinginan |
| C   | : Gudang penyimpanan            | E.5 | : Meja pengemasan dan pendinginan |
| D   | : Oven                          | F   | : Meja produksi dan pengemasan    |
| E.1 | : Meja tempat <i>sealer</i>     | G   | : Lemari peralatan                |
| E.2 | : Meja penimbangan dan produksi |     |                                   |