

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan pada industri pangan semakin berkembang pesat seiring berjalannya waktu. Beberapa industri tidak hanya menyediakan makanan cepat saji, tetapi juga menyediakan makanan beku atau frozen food yang mudah diolah oleh konsumen dari berbagai kalangan. PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro merupakan salah satu industri pengelolaan makanan siap santap. Salah satu produk olahan yang paling populer adalah produk sosis dengan berbagai macam merek dagang seperti produk sosis fiesta, champ ,okey dan asimo.

Sosis daging didefinisikan sebagai suatu produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan (BSN 2015). Proses pengolahan sosis meliputi pernyiapan bahan baku *mixing*, *stuffing*, pemasakan, pengemasan, pengecekan *metal detector*, IQF dan *cartooning*.

Proses paling utama pada pembuatan sosis adalah proses *stuffing*. Proses stuffing merupakan proses memasukkan adonan sosis kedalam selongsong yang menyerupai pipa. Selongsong sosis merupakan lapisan tipis yang mirip seperti kulit atau plastik untuk membungkus sosis. Proses *stuffing* sosis sering mengalami kendala saat proses memasukan adonan sosis kedalam selongsong. Kendala pada proses stuffing biasanya terjadi kemacetan pada mesin stuffer, casing yang rusak serta formulasi adonan yang tidak sesuai standart *quality control*. Sehingga kendala pada proses *stuffing* ini dapat mengakibatkan pemborosan *casing* atau selongsong yang biasa disebut *waste casing*.

Pengurangan pemborosan atau *waste* menjadi kunci penting dalam mencapai efisiensi dan keberlanjutan suatu industri. *Waste* dalam industri adalah segala sesuatu yang tidak memberikan nilai tambah kepada produk atau layanan yang dihasilkan. Munculnya *waste* dapat mengakibatkan peningkatan biaya produksi, penurunan efisiensi, dan akhirnya mengurangi keuntungan perusahaan.

Pemborosan selongsong selulosa ini juga dapat dikategorikan sebagai *waste plastic* karena terbuat dari bahan plastic. Limbah plastik industri menjadi salah satu tantangan terbesar dalam upaya menjaga keberlanjutan lingkungan. Sifat plastik yang tahan lama, sulit terurai, dan sulit di daur ulang secara efisien telah menyebabkan penumpukan limbah plastik yang merusak lingkungan serta ekosistem alamiah.

Analisa *waste casing* adalah analisa untuk mengetahui penyebab serta perhitungan yang tepat untuk *waste casing* yang terjadi pada proses pembuatan sosis dari awal hingga akhir agar dapat meminimalisir pemborosan serta waste dari industri. Berdasarkan uraian diatas maka dalam laporan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro ini akan dibahas mengenai Analisis *Waste Casing* Produk *Beef Sausage Champ 375 Gram* Di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro Jawa Timur.

## **1.2 Tujuan Umum**

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi sosis pada PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Ngoro Jawa Timur.
2. Menambah wawasan, keterampilan, dan pemahaman mahasiswa dalam pelaksanaan magang pada industri yang berkaitan.
3. Melatih mahasiswa dalam berpikir kritis terhadap permasalahan yang ditemukan antara teori dan praktik yang ada di lapang.

## **1.3 Tujuan khusus**

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui presentase waste casing di PT Charoen Pokphan Indonesia *Food Division Unit* Ngoro.
2. Mengidentifikasi penyebab waste casing produk Beef Sausage Champ 375 gram di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan kemampuan soft skill dan hard skill dalam dunia kerja.

2. Mendapatkan kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki mahasiswa sehingga kepercayaan diri meningkat.
3. Memperoleh pengalaman dalam dunia kerja.

### **1.5 Lokasi dan Pelaksanaan**

Lokasi magang bertempat di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro. Blok U no. 11-12 Ds. Lolawang Kec. Ngoro Kab. Mojokerto - Jawa Timur. Magang dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai dari 1 Juli 2023 sampai dengan tanggal 31 Oktober 2023 dengan hari kerja senin hingga sabtu dengan waktu senin – jumat 08.00 – 16.00 WIB dan untuk sabtu pukul 08.00 – 13.00 WIB.

### **1.6 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

#### 1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap Obyek kegiatan dalam produksi di lapangan, serta melakukan *survey* kelokasi fasilitas produk dan utilitas.

#### 2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro dan dibawah bimbingan Pembimbing Lapang.

#### 3. Wawancara

Diskusi dan Tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik fasilitas produksi maupun manajemen.

#### 4. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan Mencari berbagai sumber pustaka yang terkait dengan topic pembahasan. Teknik ini dimaksud untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dengan literatur yang ada.