

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lidah buaya (*Aloe Vera*) merupakan tanaman yang mudah ditemukan dan memiliki banyak kegunaan. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa beberapa zat pada lidah buaya seperti antakuinon dan kuinon memiliki efek analgesik, lignin/selulosa dapat menjaga kelembaban kulit, mannose asetat sebagai stimulan kekebalan tubuh, gel lidah buaya untuk menyembuhkan luka bakar, dan aloin yang berperan sebagai obat pencahar (Dewi, 2022). Banyaknya manfaat pada lidah buaya menjadi sumber inovasi kesehatan dalam industri pangan karena kandungan nutrisinya mendorong penambahan ekstrak atau komponennya dalam produk makanan dan minuman. Dalam perkembangan dunia industri, industri makanan dan minuman akan terus mengalami pertumbuhan pesat, dengan keunggulan tersendiri. Pasar minuman merupakan segmen yang menjanjikan, sehingga pasar minuman di Indonesia memiliki prospek pertumbuhan yang besar (Suharto, 2019).

PT. Keong Nusantara Abadi (PT. KNA) dipilih sebagai lokasi kegiatan magang karena perusahaan ini merupakan perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman. *Aloevera Drink* merupakan salah satu produk unggulan PT. KNA yang pertama kali diproduksi pada tahun 1998 dengan merek dagang *Wong Coco*. Dengan melaksanakan magang di PT. KNA memberikan kesempatan berharga untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan lebih dalam mengenai dunia industri. Selain itu, memiliki pengalaman magang di PT. KNA merupakan suatu kebanggaan, karena meskipun perusahaan tersebut telah berdiri sejak 40 tahun lalu namun perusahaan tersebut mampu mempertahankan eksistensinya melalui inovasi yang terus diberikan kepada konsumen.

Perkembangan pesat dalam industri saat ini menuntut perusahaan untuk bersaing dengan pesaing yang menawarkan produk serupa. Untuk menarik perhatian konsumen, perusahaan biasanya menggunakan berbagai cara seperti meningkatkan kualitas produk dan memberi variasi produk, sehingga produk

menjadi unik dan membuat konsumen tertarik (Kaban, 2014). Dari uraian tersebut, dapat diketahui bahwa konsumen cenderung mengutamakan kualitas produk yang dihasilkan. Dalam upaya meningkatkan kualitas produk, peran kualitas kemasan juga sangat signifikan. Kemasan bukan hanya sekedar wadah fisik untuk suatu produk, namun juga merupakan representasi dari merek dan produk itu sendiri (Tunky & Kohardinata, 2016). Kemasan berkualitas dapat menciptakan kesan positif, meningkatkan daya tarik produk, dan memberikan perlindungan yang memadai selama distribusi dan penyimpanan. Pengendalian kualitas dalam proses produksi dan perhatian pada kualitas kemasan menjadi kunci untuk mencegah produk cacat dan mengurangi risiko kerugian.

Pengendalian kualitas merupakan salah satu teknik yang harus dilakukan sebelum proses produksi, ketika proses produksi berlangsung, hingga produksi menghasilkan produk jadi (Supriyadi, 2018). Menurut Alisjahbana (2005) *dalam* (Tarmizi & Indriyani, 2020) kualitas dapat diartikan tingkat kesesuaian antara produk tersebut dengan pemakainya atau dapat juga diartikan tingkat kesesuaian produk tersebut dengan standar yang berlaku. Produk berkualitas diproses dengan baik sesuai standar, dan setiap perusahaan memiliki batas toleransi terhadap kualitas produknya. Pengendalian perlu dilakukan jika kualitas produk melebihi batas toleransi untuk menghindari kerugian, dengan menggunakan alat bantu statistik untuk menentukan batas toleransi cacat.

PT. KNA merupakan perusahaan yang memproduksi minuman lidah buaya sekaligus merancang kemasan produknya sendiri. Perusahaan ini harus memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas tertinggi. Namun, adanya cacat produk dari hasil produksi pasti terjadi sehingga perlu pengendalian kualitas untuk menekan jumlah produk cacat, menjaga produk akhir sesuai spesifikasi mutu, menjaga keutuhan produk dan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, laporan magang ini akan membahas mengenai pengendalian kualitas kemasan *Aloevera Drink* yang diproduksi oleh PT. KNA. Dalam laporan ini menggunakan metode *u-chart* (peta kendali u). *U-chart* merupakan suatu metode yang digunakan untuk memantau variasi jumlah cacat atau ketidaksesuaian dalam suatu proses produksi berada dalam batas kendali atau tidak.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan industri pangan.
3. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan pangan dengan baik dan benar.
4. Melatih mahasiswa untuk bersosialisasi pada suasana lingkungan kerja yang sesungguhnya, berkenan dengan disiplin ilmu dan tanggung jawab pekerjaan.
5. Meningkatkan keterampilan baik secara *hardskill* maupun *softskill* dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus Sarana Terapan (S.Tr).
6. Melatih untuk berpikir kritis dan melaporkan dalam bentuk laporan yang telah dibukukan.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui cara pengendalian proses produksi *cup Aloe vera Drink* di PT. Keong Nusantara Abadi yang berlangsung berada dalam batas kendali atau tidak.
2. Mengetahui penyebab kerusakan *cup Aloe vera Drink* di PT. Keong Nusantara Abadi berdasarkan jenis kerusakannya.
3. Memberikan upaya perbaikan untuk meminimalisir terjadinya produk cacat pada saat proses produksi *cup Aloe vera Drink* di PT. Keong Nusantara Abadi.

1.2.3. Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
 1. Mahasiswa terlatih dan mampu melakukan pekerjaan lapang serta melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya, salah satunya dengan mengetahui pengujian produk jadi untuk menjaga kualitas suatu produk.
 2. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk menerapkan keterampilan dan pengetahuannya di dunia kerja sehingga dapat meningkatkan rasa percaya diri.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
 1. Mendapatkan informasi dan gambaran perkembangan IPTEK yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu serta relevansi kurikulum.
 2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi.
- c. Manfaat untuk lokasi magang :
 1. Mendapatkan profil calon tenaga kerja yang siap kerja.
 2. Mendapatkan alternatif penyelesaian dari permasalahan yang ada di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Kegiatan Magang

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di PT. Keong Nusantara Abadi, Jl. Raya Bogo-Kunjang RT. 08/RW. 01, Ds. Mojoayu, Kec. Plemahan, Kab. Kediri Jawa Timur.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 5 bulan yaitu pada tanggal 17 Juli – 30 November 2023. Jadwal magang di PT. Keong Nusantara Abadi dapat dilihat di Tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Magang

Hari Kerja	Jam Kerja
Senin – Kamis	07.30 – 16.00
Jumat	07.30 – 16.30

Sumber : PT. Keong Nusantara Abadi, 2021

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang PT. Keong Nusantara Abadi dilakukan dengan menjalankan aktivitas dengan kondisi yang ada di lapangan. Bentuk kegiatan dan pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang sebagai berikut :

1. Metode Penelitian Studi Pustaka (*Library Research*)

Metode penelitian studi pustaka atau *library research* merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menentukan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan penelitian teoritis yang berkaitan dengan teori yang berkaitan dengan topik penelitian. Menurut Nazir (1998), dalam pencarian teori, peneliti akan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya dari kepustakaan yang berhubungan (Mulyadi, 2012). Sumber-sumber kepustakaan dapat diperoleh dari buku, website resmi, serta literatur lain yang mendukung. Studi pustaka pada penelitian ini meliputi teori atau penelitian terdahulu mengenai pengendalian kualitas dari produk *defect* yang dimana juga mencakup *seven tools*.

2. Metode Praktik Lapang (*Field Research*)

Metode praktik lapang atau *field research* merupakan penelitian yang dilakukan secara sistematis dengan mengangkat data yang ada di lapangan.

3. Observasi

Observasi yaitu kegiatan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung pada lapangan kerja (Tazkiyah & Hidayat, 2023). Kegiatan observasi yang dilakukan yaitu mengamati secara terus menerus aktivitas yang sedang berlangsung secara alami untuk menghasilkan fakta. Metode ini digunakan untuk mengetahui pelaksanaan proses produksi dan *quality control*. Data yang didapatkan adalah data primer dan secara langsung diperoleh di lokasi magang.

4. Wawancara (*Interview*)

Wawancara atau *interview* yaitu teknik pengumpulan data dengan menanyai narasumber untuk mendapatkan data berupa informasi (Tazkiyah & Hidayat, 2023). Metode ini dilakukan kepada pihak perusahaan yaitu Kepala Bagian Divisi Plastik dan Kepala Bagian Pertanian atau Manajer Pertanian.

5. Dokumentasi

Dokumentasi, yaitu teknik pengambilan data yang dilakukan dengan mengambil data dalam bentuk fisik seperti foto dan video secara langsung terkait proses yang dilakukan atau alat-alat yang digunakan selama proses. Tahap ini terjadi atas izin dari perusahaan untuk keperluan laporan PKL.