

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama atau *main course* sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah cuci mulut (Mauludi & Achmad, 2021). Hidangan penutup atau yang biasa disebut (*dessert*) ialah hidangan yang disajikan paling akhir dalam sajian makanan berupa minuman, biasanya memiliki cita rasa manis dan menyegarkan, walau terkadang ada yang memiliki rasa asin atau kombinasinya. Jenis hidangan *dessert* ini sangat beraneka macam adanya, contohnya es krim, *mochi*, *puncake*, dan es bon-bon. Yang paling menarik dalam *dessert* yang disebutkan diatas yaitu es bon-bon karena dari segi bentuk yang unik dan rasa yang tidak pernah gagal tetap pada rasa es bon-bon (es sari buah asli) yang dibayangkan.

Es bon-bon merupakan salah satu jenis makanan berupa minuman penutup. Menurut Nuraini 2007, Jenis makanan atau minuman yang disukai anak-anak adalah makanan yang mempunyai rasa manis, enak, dengan warna menarik, dan memiliki tekstur yang lembut (Hadiana, 2018). Cukup mudah ketika ingin mengkonsumsi es bon-bon, karena es bon-bon banyak dijual di mini market atau pasar modern contoh merk es yang berada pada PT. Keong Nusantara Abadi atau sering dikenal dengan brand es bon-bon *Wong Coco*.

PT. Keong Nusantara Abadi dipilih sebagai lokasi kegiatan magang karena perusahaan tersebut merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan dan minuman. Bertujuan agar dapat meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan terkait kegiatan yang dilakukan di perusahaan tersebut, untuk melatih agar berpikir kritis mengenai suatu permasalahan yang terjadi di perusahaan tersebut. Selain itu memiliki pengalaman magang di PT. Keong Nusantara Abadi merupakan suatu kebanggaan, karena meskipun perusahaan tersebut telah berdiri sejak 40 tahun lalu namun perusahaan tersebut mampu untuk mempertahankan eksistensinya dengan inovasi yang terus diberikan kepada konsumen.

Berikut contoh produk di PT Keong Nusantara Abadi yaitu *escargot*, *aloevera drink*, *pudding*, *nata de coco*, *dugan nata de coco*, *my jelly*, es bon-bon, dan *sweet corn*. Tak hanya memproduksi makanan dan minuman siap konsumsi saja, melainkan juga memproduksi kemasan untuk minuman dan makanan tersebut. Seperti kemasan pada *pudding*, *toples nata de coco*, *jelly*, es bon-bon, dan juga sendok plastik. Dalam proses produksinya, perusahaan telah menentukan standar tertentu supaya produk yang dihasilkan perusahaan memiliki kualitas yang baik sehingga bisa diterima oleh konsumen. *Quality control* (pengawasan mutu) yang diterapkan oleh perusahaan agar dapat memisahkan produk kualitas baik dengan yang *deffect*, sehingga kemasan yang digunakan di divisi produksi makanan dan minuman benar-benar kemasan yang sudah lulus uji dan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan.

PT.Keong Nusantara Abadi juga memiliki dua jenis *quality control* yaitu *quality control* (QC), dan *quality control* mandiri pada proses pembuatan semua kemasannya. Perusahaan ini juga menanamkan bahwa kualitas produk juga menjadi tanggung jawab dari setiap operator. Tidak hanya bergantung pada *quality control* (QC) saja. Tidak bisa dipungkiri, bahwa upaya yang telah dilakukan PT. Keong Nusantara Abadi ini masih banyak seperti produk *defect* nya, namun berdampak baik untuk perusahaan karena produk yang cacat tadi bisa saja di pakai secara 2-3 kali saja untuk menjadi bahan campuran plastik kemasan yang akan dibuat. Setelah 4 kali dipakai maka *waste* akan dijadikan produk sendok. Jadi sedikit kemungkinan yang akan menjadi limbah di dalam pembuatan produk kemasan ini, tentunya sangat menguntungkan bagi perusahaan karena laba yang akan didapatkan semakin banyak dan biaya yang dikeluarkan untuk membeli biji plastik hanya sedikit.

Didalam laporan ini menggunakan metode *p-chart* (peta kendali). P-chart sendiri merupakan suatu metode untuk memantau serta mengevaluasi apakah suatu proses yang berlangsung berada dalam batas kendali atau tidak, dan menjelaskan nilai-nilai statistik dari produk akhir yang cacat menggunakan batas atas, garis tengah, dan batas bawah.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum magang di PT. Keong Nusantara Abadi adalah :

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 magang di PT. Keong Nusantara Abadi adalah :

1. Mengetahui pengendalian proses produksi *tube* plastik es bon-bon di PT. Keong Nusantara Abadi.
2. Mengetahui penyebab kerusakan produk *tube* plastik es bon-bon di PT. Keong Nusantara Abadi.
3. Memberikan upaya perbaikan agar tidak banyak produk cacat dalam suatu proses produksi *tube* plastik es bon-bon di PT. Keong Nusantara Abadi.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat untuk mahasiswa :

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi *tube* es bon-bon dalam skala industri.

2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.

Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :

1. Mendapatkan informasi dan gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu serta relevansi kurikulum; dan
2. Mendapatkan peluang yang lebih intensif untuk bekerja sama pada kegiatan Tridharma perguruan tinggi.

Manfaat untuk lokasi magang :

1. Mendapatkan profil calon tenaga kerja yang siap kerja; dan
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, Desa Mojoayu, Kec Plemahan, Kab Kediri, Jawa Timur 64156.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

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

Tabel 1.1 Jadwal kerja di PT Keong Nusantara Abadi

Hari Kerja	Jam Kerja
Senin-Kamis	07.00-16.00
Jumat	07.00-16.30

Sumber :PT Keong Nusantara Abadi, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Keong Nusantara Abadi adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Metode praktik lapang merupakan suatu metode pengumpulan data secara sistematis dan terarah dengan supervisi yang kompeten dibidangnya.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau pembimbing lapang di PT. Keong Nusantara Abadi untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan.

4. Metode Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah suatu metode pengumpulan data dengan beberapa pustaka seperti buku, *website* resmi, serta literatur lain yang mendukung.

5. Metode Dokumentasi dan Data-data

Metode ini dilakukan untuk mengambil data secara fisik yaitu berupa foto, dan video untuk mendukung informasi tambahan perusahaan.