

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Berkembangnya dunia perindustrian, menjadikan industri pangan terus berinovasi dan berkembang pesat sesuai dengan keunggulannya masing-masing. Salah satu industri yang memproduksi pangan yaitu PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk yang beroperasi di Gresik. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk pada saat ini memiliki empat pabrik yang tersebar di pulau Jawa. Yang pertama terletak di Pati, Jawa Tengah bergerak dibidang kacang-kacangan dan snack, yang kedua terletak di Rancaekek, Sumedang Jawa Barat bergerak dibidang susu, biskuit, dan *confectionery*, dan ketiga terletak di Gresik, Jawa Timur bergerak dibidang biskuit yang memproduksi berbagai macam produk.

PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk yang berlokasi di Gresik, Jawa Timur merupakan perusahaan yang berfokus pada pengolahan biskuit. Terdapat beberapa plant yang memproduksi masing-masing produk biskuit, yaitu Plant Satu Plus Dua (PSPD), Plant X A (PXA), dan Plant Dua Plus (PDP). Pada proses produksi di Plant Satu Plus Dua (PSPD) membuat Malkist dengan merk X. Plant X A (PXA) memproduksi *wafer* krim, *wafer stick* dan *waffle*. Plant Dua Plus (PDP) memproduksi butter cookies dan crunchy roll. Seluruh kegiatan Magang dilaksanakan di Plant Satu Plus Dua (PSPD) yang berfokus pada proses produksi Malkist.

Malkist merupakan salah satu jenis biskuit kering (*crackers*) berbentuk persegi yang melalui berbagai proses yaitu persiapan bahan baku, proses pembuatan krim, proses pembuatan adonan duster, fermentasi sponge dan dough, proses pencetakan adonan dan pengovenan, proses penyalutan krim, pengemasan dan yang terakhir proses x-ray. Produk malkist memiliki berbagai rasa yaitu keju, coklat, kelapa, coklat kelapa, matcha atau teh hijau, abon, dan marie susu. Yang dikemas dalam dua jenis kemasan yaitu dalam bentuk kemasan renceng dan kemasan tray (*family pack*).

Dilakukan proses *quality control* untuk memastikan dan menjamin produk malkist yang dihasilkan berkualitas. Proses pengecekan pada produk berlangsung sebelum, selama, dan setelah proses produksi yang dilakukan sesuai dengan standar di perusahaan. Pengujian *quality control* dapat membantu mengidentifikasi masalah dalam proses produksi dan mencegah produksi produk yang cacat.

Politeknik Negeri Jember dituntut merealisasikan program pendidikan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri, untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang handal. Salah satu kegiatan yang dimaksud tersebut adalah kegiatan magang. Kegiatan magang program Diploma Tiga yang dilakukan khusus untuk mahasiswa semester lima. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije yang secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan ketrampilan khusus di lapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing. Pemilihan tempat Magang di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik didasarkan pada kesesuaian materi dan praktikum yang diperoleh selama proses perkuliahan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Berikut ini tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan Magang di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik yaitu :

1. Meningkatkan wawasan dan pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi industri pangan, khususnya dibidang biskuit.
2. Melatih mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah didapat dari teori dan praktikum selama diperkuliahan.
3. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja di industri.
4. Memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Berikut ini tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan Magang di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik yaitu :

1. Mengetahui dan memahami proses produksi pembuatan Malkist Plant Satu Plus Dua (PSPD) PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.
2. Mengetahui dan mempelajari kegiatan proses *Quality Control* produk Malkist dan *Quality Control* kemasan Malkist.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Berikut ini manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan Magang di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik yaitu :

1. Dapat mengetahui proses produksi pembuatan Malkist Plant Satu Plus Dua (PSPD) PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.
2. Dapat mengetahui kegiatan proses *Quality Control* produk Malkist dan *Quality Control* kemasan Malkist.
3. Memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai dengan program studi.
4. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman mengenai dunia kerja secara nyata di industri sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun didunia kerja.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Lokasi magang diselenggarakan di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik khususnya di *Business Unit C* (Divisi Biskuit), yang beralamatkan di Jalan Raya Klikilan KM 28, Dusun Larangan, Krikilan, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur, 61177.

Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 01 September sampai tanggal 31 Desember 2023. Sehingga jumlah keseluruhan mulai dari persiapan hingga pelaksanaan yaitu selama 4 bulan. Kegiatan Magang non shift dilaksanakan setiap hari senin hingga jumat mulai pukul 08.00 WIB sampai 17.00 WIB apabila mengikuti shift kegiatan Magang dilaksanakan setiap hari senin sampai sabtu dalam

waktu 8 jam. Kegiatan setiap minggu berbeda-beda sesuai kesepakatan antara pembimbing lapang dengan mahasiswa.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Magang yaitu sebagai berikut :

##### **1. Orientasi**

Tahap orientasi atau pengenalan secara umum mengenai profil perusahaan, penjelasan mengenai peraturan yang harus dipatuhi selama pelaksanaan kegiatan Magang. Selain dibekali dengan pengetahuan umum mengenai perusahaan, mahasiswa diajarkan mengenai pentingnya Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) selama bekerja.

##### **2. Observasi**

Tahap observasi, mahasiswa melakukan pengamatan dan peninjauan langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan sesuai dengan proses produksi dan *quality control* produk Malkist.

##### **3. Wawancara**

Tahap ini, mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab dengan karyawan mulai dari operator, tim *quality control* (QC), tim *leader*, supervisor dan pembimbing lapang untuk mendapatkan informasi mengenai data yang dibutuhkan.

##### **4. Dokumentasi**

Tahap ini, mahasiswa melakukan dokumentasi beberapa kegiatan yang dilaksanakan selama Magang. Serta melakukan pencatatan data, pengumpulan informasi dari dokumen, laporan yang berhubungan dengan data yang dibutuhkan untuk mendukung tersusunya laporan kegiatan Magang.

##### **5. Literatur**

Tahap ini, dilakukan dengan membaca, menganalisa, dan mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti jurnal, karya ilmiah, buku atau media lain yang bertujuan untuk mendapatkan informasi yang mendukung selama pelaksanaan kegiatan Magang.