

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1.1 Latar Belakang

Industri makanan merupakan salah satu sub sektor industri yang memiliki pengaruh besar dalam peningkatan daya saing industri manufaktur Indonesia. Manajemen Perusahaan harus mampu menemukan cara untuk menyeimbangkan peningkatan Kualitas dan Produktivitas. Dengan meningkatkan Kualitas dan Produktivitas secara bersamaan, perusahaan akan menikmati keuntungan seperti Harga Pokok Produksi yang lebih rendah, Mengurangi biaya pekerjaan ulang (rework cost), meningkatkan kepuasan pelanggan (Customer Satisfaction) dan tentunya meraih Profit (Laba) yang lebih besar.

Kegiatan magang merupakan salah satu aspek program praktik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa yang tengah menempuh semester lima (5) dan diperuntukkan khusus untuk mahasiswa program Diploma Tiga (D-3) yang telah memiliki bekal materi yang cukup sehingga bisa menunjang pelaksanaan program ini. Kegiatan ini juga menjadi syarat wajib kelulusan yang harus diikuti oleh semua mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan adanya program ini mahasiswa diharapkan mendapatkan bekal pengalaman dan pengetahuan kerja dan keterampilan khusus di bidang industry pangan sesuai dengan bidang dan keahliannya masing-masing.

Kegiatan Magang bertempat di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang. PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang telah memproduksi beragam jenis biscuit, salah satunya yaitu *Nissin Walens Soes. Soes* atau dalam istilahnya disebut *choux pastry* merupakan salah satu kue kering dan bertekstur lembut atau bisa juga diberi filling di dalamnya. Bahan baku utamanya adalah mentega, air, tepung terigu, dan telur. Sus kering sendiri merupakan hasil modifikasi dari adonan *choux paste* yang sudah dikenal di Indonesia karena memiliki cita rasa gurih dan kerenyahannya. Makanan ringan berwarna kecoklatan ini berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga dan berasa gurih yang khas.

Pengawasan mutu adalah tindakan pengendalian yang dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk mengontrol kualitas produk dan jasa yang diproduksinya. Pengawasan mutu berguna dalam mengurangi jumlah produk cacat akibat proses produksi, menjaga kualitas produk, mencegah terjadinya penyimpangan serta memastikan produk yang diproduksi aman dikonsumsi. Pengawasan mutu yang dilakukan di PT. Nissin Biscuit Indonesia meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan pengawasan mutu pada produk akhir. Pengawasan mutu dilakukan harus sesuai dengan standar perusahaan, Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Peraturan Menteri Kesehatan (PERMENKES).

2. 1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

1. Memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi yang sesungguhnya dalam suatu industri serta mengetahui permasalahan yang terjadi di dalamnya dan berusaha mendapatkan penyelesaian.
3. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, kemampuan, serta keterampilan mahasiswa pada perusahaan tempat Magang.
4. Mengetahui, mengerti dan memahami penerapan teori dan praktik dengan cara membandingkan apa yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan kenyataan di lapangan.
5. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri di PT.Nissin Biscuit Indonesia Semarang, sekaligus beradaptasi dengan kondisi lapangan yang tersedia.
6. Mengetahui sistem pengendalian mutu produk soes kering di PT. Nissin Biscuit Indonesia.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.

2. Menerapkan pengetahuan dasar yang telah didapatkan selama perkuliahan dan memperoleh pengalaman bekerja dalam situasi yang sebenarnya.
3. Mengetahui dan mendalami pengawasan mutu pada produk *Walens Soes* di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang.

1.2.3. Manfaat Magang

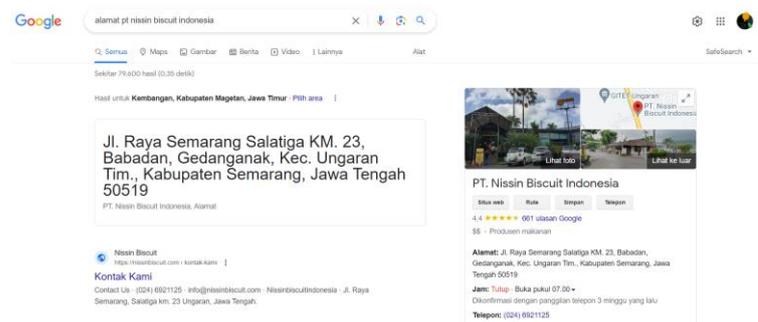
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang yaitu :

1. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
2. Melatih dan menuntut mahasiswa agar bisa berfikir secara kritis dan selalu menggunakan daya nalarnya dengan cara memberikan komentar yang tepat dan logis terhadap semua kegiatan magang yang dijalankan.
3. Menciptakan relasi yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang
4. Memberikan pengetahuan serta pengalaman dalam penerapan pengendalian mutu produk di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Lokasi Praktik Kerja Lapang bertempat di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang yang berada di Jalan Raya Semarang Salatiga KM. 23, Babadan, Gedanganak, Kecamatan Unggaran Timur (Kota), Kabupaten Semarang, Jawa Tengah, Indonesia. Berikut alamat PT. Nissin Biscuit Indonesia berdasarkan Google dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1. 1 Alamat PT. Nissin Biscuit Indonesia
Sumber : Google, 2023

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2023. Kegiatan magang ini dilakukan pada hari Senin – Sabtu pukul 07.00-12.00 WIB (*non shift*). Jadwal kegiatan Magang dapat dilihat pada table 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Magang PT. Nissin Biscuit Indonesia

No.	Hari	Jam Kerja
1	Senin	07.00 - 12.00
2	Selasa	07.00 - 12.00
3	Rabu	07.00 - 12.00
4	Kamis	07.00 - 12.00
5	Jum'at	07.00 - 12.00
6	Sabtu	07.00 - 12.00

Libur : Minggu dan tanggal merah

Sumber : PT. Nissin Biscuit Indonesia, 2023

3. 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

2. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam segala aktifitas dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, karyawan, dan staff di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

4. Studi Pustaka

Dilakukan dengan cara mengumpulkan berbagai data dan informasi, serta pengolahan data penelitian yang berkaitan dengan pengendalian produk pangan didalam jurnal, karya ilmiah, ataupun berbagai sumber media lainnya.

5. Dokumentasi

Meliputi kegiatan dengan pengambilan data-data dan beberapa gambar sebagai aspek pendukung dan penunjang data laporan yang dimana telah mendapatkan ijin dari pembimbing lapang PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang