

BAB 1. PENDAHULUAN

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 industri 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 *Crispy Crackers*. Crackers merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan keras, melalui proses fermentasi atau pemeraman, berbentuk pipih yang rasanya lebih ke arah rasa asin dan renyah serta bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. Bahan baku utama pembuatan *Nissin Crispy Crackers* antara lain, tepung terigu, air, bahan pengembang, margarin dan gula.

Pengawasan mutu adalah tindakan pengawasan 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 dan produk. Pengawasan mutu yang dilakukan harus sesuai standar ketetapan perusahaan, acuan SNI (Standar Nasional Indonesia) dan Permenkes (Peraturan Menteri Kesehatan).

1.2 Tujuan dan manfaat

2 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.

3 Tujuan Khusus

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan iptek.
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 *Nissin Crispy Crackers* di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang.

4 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Magang yang telah dilakukan di PT.

Nissin Biscuit Indonesia Semarang :

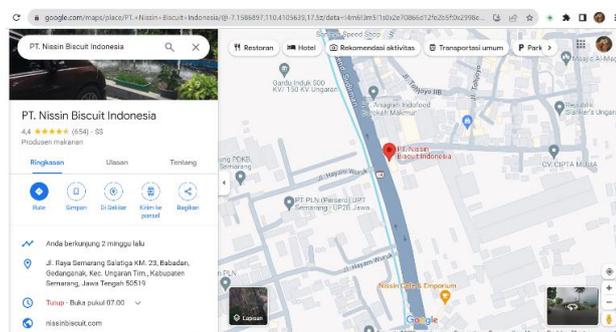
1. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
2. Melatih dan menuntut mahasiswa agar bisa berfikir secara kritis dan selalu menggunakan daya nalarnya dengan cara memberikan komentar yang tepat dan 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.

4.1 Lokasi dan Jadwal Kerja

5 Lokasi dan Tempat Magang

Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang yang berada di Jalan Raya Semarang – Salatiga Km.23, Babadan, Gedanganak, Kecamatan Ungaran Timur, Kabupaten Semarang, 50519, Jawa Tengah, Indonesia.

Berikut adalah peta lokasi PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang, dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi PT. Nissin Biscuit Indonesia
Sumber : google maps, 2023

6 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember 2023. Kegiatan Magang 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 Magang PT. Nissin Biscuit Indonesia

No	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	07.00 – 12.00 WIB
2.	Selasa	07.00 – 12.00 WIB
3.	Rabu	07.00 – 12.00 WIB
4.	Kamis	07.00 – 12.00 WIB
5.	Jumat	07.00 – 12.00 WIB
6.	Sabtu	07.00 – 12.00 WIB

Libur : minggu dan tanggal merah

Sumber : PT. Nissin Biscuit Indonesia, 2023

6.1 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. 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.

3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam segala aktifitas, dengan arahan dan bimbingan dari pembimbing lapang serta karyawan Quality Control PT. Nissin Biscuit Indonesia.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mencari sumber teori atau referensi bacaan yang berkaitan dengan pengawasan mutu produk dan perbandingan standar mutu untuk industri makanan.

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.