

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi penyelenggara pendidikan vokasional yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan kemampuan mahasiswanya dalam melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian spesifik di bidang industri. Melalui sistem pendidikan yang berbasis pada peningkatan sumber daya manusia, Politeknik Negeri Jember menjadikan program Praktek Kerja Lapang (PKL) sebagai upaya realisasi pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan program yang bertujuan untuk melatih kecakapan yang diperlukan dalam pekerjaan tertentu sesuai dengan tuntutan kemampuan yang harus dimiliki mahasiswa dan merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mendapatkan kelulusan. Lembaga mewajibkan mahasiswa semester akhir untuk melaksanakan PKL dengan akumulasi waktu selama ± 900 jam atau setara dengan bobot 20 sks. Maka dengan adanya program PKL, mahasiswa diharapkan mampu untuk menerapkan teori-teori yang dipelajari dalam perkuliahan sesuai dengan situasi dan kondisi perusahaan serta dapat mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terdapat dalam suatu pekerjaan.

Agenda globalisasi mempengaruhi keberagaman produk dalam industri pangan di Indonesia, dimana saat ini hal tersebut tampak menjadi motivasi besar bagi para pelaku usaha untuk menciptakan inovasi produk olahan sejalan dengan perubahan gaya hidup konsumen. Tak terkecuali pergeseran pola konsumsi pangan. Dari perubahan-perubahan inilah yang mempengaruhi terciptanya produk pangan beku (*frozen food*) sebagai alternatif bahan pangan segar yang daya simpannya cenderung singkat. Produk pangan beku (*frozen food*) merupakan olahan makanan instan yang dibekukan agar mudah disimpan dalam jangka waktu yang panjang, serta memudahkan konsumen dalam penyajiannya. Berdasarkan yang diterbitkan

oleh Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia (ARPI) pada tahun 2019, diketahui bahwa perilaku konsumsi *frozen food* di Indonesia sangat tinggi dan dapat meningkat setiap tahunnya. Mulai dari jenis frozen food berbahan baku unggas dengan jumlah konsumsi 1,9 juta ton, seafood dengan jumlah 3,9 juta ton, hingga produk susu dan olahannya sebesar 1,2 juta ton per tahun (Azzahra, 2021). Ketua Umum Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia (ARPI), Hasanuddin Yasni, mengatakan bahwa di tahun 2020, nilai pasar *frozen food* mencapai Rp80 triliun dan akan mengalami peningkatan sebesar Rp15 triliun di tahun 2021. Nilai pasar *frozen food* pada tahun 2025 diprediksi dapat mencapai Rp200 triliun (Fitri, 2021).

Salah satu faktor yang mempengaruhi peningkatan nilai pasar *frozen food* adalah banyaknya perusahaan pengolahan pangan, termasuk usaha mikro kecil menengah (UMKM) maupun industri rumahan (*home industry*) yang terjun ke bisnis *frozen food* (Fitri, 2021). Tingginya tingkat konsumsi *frozen food* di Indonesia menyebabkan para pelaku usaha saling berpacu untuk menghasilkan bermacam-macam produk *frozen food* untuk memenuhi kebutuhan pangan konsumen sehingga memotivasi para pelaku usaha untuk menciptakan inovasi produk olahan atau bahkan mengadaptasi kuliner khas negara lain sebagai produk yang akan ditawarkan kepada konsumen. Contoh kuliner dari negara lain yang dikembangkan oleh pelaku usaha di Indonesia menjadi salah satu produk *frozen food* adalah takoyaki. Saat ini takoyaki juga menjadi produk olahan pangan yang termasuk ke dalam kategori “pasar panas”, yakni produk dengan tingkat permintaan (*demand*) yang tinggi dan cenderung akan terus meningkat dalam waktu dan kondisi tertentu.

Pesatnya perkembangan dan ketatnya persaingan dalam dunia industri mendorong setiap perusahaan untuk dapat meyakinkan konsumen mereka akan kualitas mutu produk yang dihasilkan. Pada perusahaan manufaktur, terutama perusahaan manufaktur makanan, kualitas mutu dari suatu produk menjadi salah satu peran penting keberlangsungan perusahaan itu sendiri. Sebab pada dasarnya, semakin tinggi kualitas mutu produk, semakin besar tingkat kepuasan konsumen terhadap produk tersebut, dan semakin loyal konsumen (Indrawati, 2018).

Kualitas produk merupakan kemampuan suatu produk dalam melaksanakan fungsi dan kinerjanya yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan (Armstrong dan Kotler, 2004). Standar produk yang ditentukan oleh perusahaan dapat dikendalikan dengan adanya upaya pengendalian mutu atau kualitas (*Quality Control*), khususnya pada proses produksi demi meminimalisir adanya produk cacat serta memastikan bahwa produk yang dipasarkan adalah produk yang layak dikonsumsi oleh konsumen. *Quality Control* merupakan sistem verifikasi dan pengendalian derajat kualitas produk atau proses yang dikehendaki dengan melakukan perencanaan, pemakaian peralatan yang sesuai, inspeksi terus menerus, dan tindakan korektif jika diperlukan (Sulaeman, 2014). Mutu produk dikatakan terjamin apabila konsistensi hasil produksi sudah sesuai dengan *Standard Operational Procedure* (SOP). *Standard Operational Procedure* (SOP) ialah dokumen yang menjabarkan aktivitas operasional yang dilakukan sehari-hari, dengan tujuan agar pekerjaan tersebut dilakukan secara benar, tepat, dan konsisten untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh suatu perusahaan atau organisasi (Tathagati, 2017).

PT Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban merupakan salah satu perusahaan pengolah diversifikasi hasil perikanan yang sudah menjangkau pasar ekspor. Adapun produk yang diproduksi oleh PT Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban yaitu, teri nasi kering dan beragam produk olahan bernilai tambah atau *Added Value Product* (AVP) dengan bahan baku hasil perikanan yang dipasarkan dalam berbagai variasi *frozen food*. Salah satu produk AVP unggulan perusahaan yang memiliki banyak permintaan dari konsumen di pasaran adalah produk takoyaki. Dalam rangka mempertahankan loyalitas pelanggan (*buyer*) domestik ataupun mancanegara, perusahaan berupaya untuk selalu menjaga kualitas produk dengan mengendalikan dan mengawasi proses produksi melalui kegiatan *quality control* sembari mengawasi agar SOP terimplementasi dengan baik dan sesuai. Selain itu, upaya-upaya tersebut dilakukan perusahaan untuk meningkatkan jaminan keamanan produk, mencegah banyaknya produk yang rusak (*broken*) dan mencegah pemborosan biaya akibat kerugian yang ditimbulkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Kegiatan magang secara umum dilaksanakan dengan tujuan, yaitu untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan pengalaman mahasiswa mengenai keadaan tertentu dalam suatu perusahaan di bidang agroindustri. Selain itu, kegiatan magang juga bertujuan agar mahasiswa mampu menganalisis dan memahami perbedaan atau kesenjangan (*gap*) antara teori yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan realita yang dijumpai di lapangan. Dengan demikian, melalui kegiatan magang ini mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan keterampilan tertentu demi kesiapan memasuki dunia industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dilaksanakannya magang di PT Insan Citraprima Sejahtera adalah sebagai berikut:

- 1) Mampu menjelaskan implementasi pengendalian kualitas (*quality control*) beserta permasalahannya pada proses produksi takoyaki di PT Insan Citraprima Sejahtera
- 2) Memberikan solusi alternatif untuk permasalahan kegiatan pengendalian kualitas (*quality control*) pada proses produksi takoyaki di PT Insan Citraprima Sejahtera

1.2.3 Manfaat Magang

Pelaksanaan magang di PT Insan Citraprima Sejahtera diharapkan dapat memberikan manfaat bagi kedua pihak, yaitu Politeknik Negeri Jember dan perusahaan dalam menjalin kerja sama yang baik. Laporan magang ini disusun dengan harapan agar perusahaan mendapatkan gambaran tindakan koreksi yang perlu dilakukan. Manfaat bagi penulis adalah agar penulis mendapatkan wawasan dan pengalaman mengenai kegiatan *Quality Control* pada proses produksi takoyaki di PT Insan Citraprima Sejahtera.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan selama 800 jam kerja, terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2023 hingga 10 Januari 2024. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Insan Citraprima Sejahtera yang berlokasi di Jl. Raya Merakurak, Desa Sekardadi, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Jam magang yang diterapkan pada PT Insan Citraprima Sejahtera dimulai pada pukul 08.00 WIB-16.00 WIB setiap hari Senin sampai Sabtu.

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan kegiatan magang di PT Insan Citraprima Sejahtera dilakukan dengan mengikuti aktivitas sesuai dengan kondisi di lapangan, dimana bentuk kegiatan dan pengumpulan data untuk menyusun laporan magang adalah sebagai berikut:

a) Observasi

Kegiatan observasi atau pengamatan lapang dilakukan dengan meninjau dan mengamati secara langsung proses produksi takoyaki di PT Insan Citraprima Sejahtera, serta mencatat data-data mengenai proses produksi takoyaki.

b) Praktik Langsung

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan partisipasi aktif atau praktik dalam kegiatan produksi takoyaki secara langsung, lalu menggabungkan informasi, pengetahuan, beserta teori yang sudah didapat dari pembimbing lapang ataupun buku pedoman milik perusahaan sehingga didapat data secara langsung.

c) Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang, karyawan dan *Quality Control (QC) Line* serta koordinator setiap divisi pada proses produksi takoyaki untuk memecahkan permasalahan yang ditemui di lapangan. Tahapan kegiatan ini dilakukan dengan tujuan mendapatkan data primer.

d) Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan maupun luar perusahaan yang sudah atau tidak

dipublikasikan. Pun data bisa didapatkan dari sumber literasi lain berupa buku, jurnal, dan referensi laporan terdahulu sebagai data sekunder.

e) Dokumentasi

Proses pengumpulan data berupa foto atau video kegiatan tertentu atas izin perusahaan, dimana hasil dokumentasi ini digunakan untuk mendukung proses penyusunan laporan magang.