

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi negeri vokasi yang berada di Kabupaten Jember. Kegiatan magang merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Kegiatan magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang bertujuan untuk menambah wawasan dan pengalaman dunia kerja kepada mahasiswa (Lisdiantini *et al.*, 2022). Sesuai dengan peraturan Politeknik Negeri Jember, kegiatan magang ini dilaksanakan selama 900 jam setara dengan 20 sks sehingga semester tujuh akan diisi penuh oleh kegiatan magang. Kegiatan 900 jam terdiri dari 10 jam pra magang, 800 jam magang, dan 90 jam pasca magang. Mahasiswa wajib mengikuti magang karena menjadi persyaratan wajib untuk kelulusan. Program kegiatan magang ini mengharapkan mahasiswa dapat terlibat langsung dalam kegiatan di suatu perusahaan.

PT Multi Aneka Pangan Nusantara merupakan produsen produk olahan cokelat menjadi berbagai produk olahan. Produk PT Multi Aneka Pangan Nusantara sangat beragam seperti bubuk cokelat, cokelat balok, pasta cokelat, cokelat butir, dan minuman coklat. Mayoritas penjualan PT Multi Aneka Pangan Nusantara berada untuk pasar *Business To Business* (B2B), namun saat ini mulai melakukan promosi untuk menembus pasar ritel. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Multi Aneka Pangan Nusantara unit dua dan tiga yang berlokasi di Jl. Kalisari I No.8A, Kapasari, Kec. Genteng, Surabaya. PT Multi Aneka Pangan Nusantara juga berupaya menjaga kualitas produk dari unit dua dan unit tiga dengan menerapkan pengendalian kualitas pada pra produksi, produksi, dan pasca produksi. Upaya pengendalian kualitas juga bertujuan mencapai visi perusahaan dengan mendapatkan kepuasan pelanggan (Zalukhu *et al.*, 2024).

Produk meses PT Multi Aneka Pangan Nusantara telah tersebar diberbagai provinsi di Indonesia. Mayoritas penjualan meses berasal dari pusat toko bahan kue dan para produsen produk olahan yang menggunakan meses. Tingginya tingkat penjualan nasional mendorong PT Multi Aneka Pangan Nusantara untuk terus

berinovasi dalam pengembangan produk dan menjaga kualitas produk. Produksi meses pada unit tiga PT Multi Aneka Pangan Nusantara terdapat proses pengendalian kualitas untuk menghasilkan produk meses yang berkualitas. Produk yang berkualitas merupakan produk yang dapat memuaskan harapan konsumen (Narotama Sunardi *et al.*, 2022). Adanya pengendalian kualitas yang diterapkan secara maksimal dapat menghasilkan produk yang berkualitas sehingga dapat memenuhi harapan konsumen (Arianti *et al.*, 2020). Pada produksi meses terdapat upaya pengendalian kualitas pada tepung terigu panggang sebagai salah satu bahan utama yang dapat mempengaruhi kualitas produk akhir.

Tepung terigu panggang yang memiliki kualitas kurang baik dapat menyebabkan kecacatan pada produk akhir. Beberapa parameter utama untuk menentukan tepung terigu panggang yang berkualitas pada PT Multi Aneka Pangan Nusantara adalah kadar air, warna, dan rasa. Parameter tersebut dijadikan acuan untuk menentukan kualitas tepung terigu panggang karena kadar air yang melebihi standar perusahaan yaitu 6% dapat menyebabkan meses mudah rusak karena tumbuhnya jamur dan warna serta rasa juga dapat mengubah cita rasa dari produk meses. Pada PT Multi Aneka Pangan Nusantara beberapa kali terjadi ketidaksesuaian kadar air pada tepung terigu panggang karena kurang optimalnya faktor-faktor produksi. Upaya penyelesaian pada permasalahan tersebut perlu dilakukan untuk meningkatkan efisiensi produksi dalam penggunaan bahan baku dan mencegah terjadinya ketidaksesuaian hasil produksi (Suryatman *et al.*, 2020). Oleh karena itu, perlu ada pemecahan masalah untuk mengoptimalkan faktor-faktor produksi seperti *man*, *method*, *material*, dan *machine*. Sehingga hasil akhir dari proses produksi meses memiliki kualitas yang baik dan dapat bersaing serta memuaskan harapan konsumen. Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka dalam kegiatan magang ini, penulis memilih objek pembahasan mengenai “Pengendalian Kualitas Bahan Baku Tepung Terigu Pada Produksi Meses Di PT Multi Aneka Pangan Nusantara”.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1. Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT Multi Aneka Pangan Nusantara adalah:

1. Memenuhi syarat kelulusan di jenjang program Diploma 4, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember Kampus 4 PSDKU Sidoarjo.
2. Meningkatkan pengalaman dan ilmu pengetahuan mengenai kegiatan perusahaan
3. Menerapkan ilmu pengetahuan baik teori dan praktik pada saat kegiatan magang berlangsung.

### 1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT Multi Aneka Pangan Nusantara adalah:

1. Menambah wawasan terkait produk meses.
2. Mengetahui pengendalian kualitas pada proses produksi meses PT Multi Aneka Pangan Nusantara.
3. Mengidentifikasi permasalahan serta memberikan solusi terkait permasalahan ketidaksesuaian kadar air tepung terigu panggang.

### 1.2.3. Manfaat Magang

Manfaat magang di PT Multi Aneka Pangan Nusantara adalah:

1. Mendapatkan ilmu pengetahuan baik teori dan praktik pada proses produksi meses dan bubuk kakao.
2. Mendapatkan wawasan terhadap pengendalian kualitas pada sebuah industri manufaktur.
3. Mampu mengidentifikasi permasalahan serta memberikan solusi terkait permasalahan ketidaksesuaian kadar air tepung terigu panggang.

### **1.3. Lokasi dan Waktu Magang**

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Multi Aneka Pangan Nusantara yang berlokasi di Jl. Kalisari I No.8A, Kapasari, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur. Pelaksanaan magang mulai tanggal 10 Juli 2024 hingga 19 November 2024 dengan total waktu 800 jam kerja. Kegiatan produksi dan pengendalian kualitas PT Multi Aneka Pangan Nusantara dilakukan setiap hari, namun kegiatan magang hanya dilaksanakan hari Senin hingga hari Jum'at dari pukul 07.30 hingga 16.30. Kegiatan magang berlangsung di Laboratorium QC Fisika dan Kima milik PT Multi Aneka Pangan Nusantara.

### **1.4. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan untuk pelaksanaan magang serta pemenuhan laporan magang adalah:

1. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam pengendalian kualitas meses dan bubuk kakao di PT Multi Aneka Pangan Nusantara.

2. Praktik

Melakukan kegiatan pengendalian kualitas dengan melaksanakan beberapa parameter pengujian di PT Multi Aneka Pangan Nusantara.

3. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung mengenai objek pengamatan dengan pembimbing lapang dan tenaga kerja di PT Multi Aneka Pangan Nusantara.

4. Dokumentasi

Pengambilan data dan gambar sebagai data pendukung penulisan Laporan Magang di PT Multi Aneka Pangan Nusantara.

5. Literatur

Mencari dan mengumpulkan informasi pendukung penulisan Laporan Magang yang terdapat pada jurnal, karya ilmiah, dan media lainnya.