

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Chicken nugget merupakan produk olahan daging ayam yang diberi bumbu, kemudian dilapisi dengan lapisan *batter* dan ditutup dengan *breader*. Lalu digoreng hingga setengah matang dan dibekukan untuk memperpanjang umur simpan produk (Tanoto, 2014). Perkembangan kemajuan teknologi di Indonesia semakin pesat yang berdampak terhadap industri pangan. Industri pangan di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat cepat, semakin canggih dan *modern*, Pertumbuhan industri pengolahan pangan di Indonesia bertumbuh sebesar 10 sampai 15 persen pertahun (Fadillah, 2023), salah satunya adalah PT Sera Food Indonesia.

PT Sera Food Indonesia merupakan salah satu industri olahan yang berfokus pada produk olahan daging ayam broiler untuk menjadi produk *frozen food*. Produk pangan yang dihasilkan oleh PT Sera Food Indonesia antara lain *nugget*, sosis, bakso, ayam marinasi, *chicken karage*, *chicken fillet*, *patty*, dan *crispy patty*. Produk olahan yang dihasilkan oleh PT Sera Food Indonesia menggunakan merk Hato, Eat Happy dan oOye. PT Sera Food Indonesia adalah salah satu produsen *frozen food* yang berskala industri di Yogyakarta. Produksi skala industri tentunya memperhatikan kualitas produk untuk menjaga keamanan pangan dari produk tersebut.

Kualitas produk berhubungan dengan kebutuhan konsumen, setiap perusahaan memiliki standart atau batasan tertentu terhadap produk yang dihasilkan sehingga dapat menentukan produk tersebut termasuk kategori baik atau buruk. Oleh sebab itu, untuk meningkatkan kualitas salah satunya yaitu dari segi manajemen bisnis dan produksi. Kurangnya pemahaman didalam proses produksi dapat menimbulkan beberapa masalah diantaranya *lead time* produksi lambat, produk yang berkualitas rendah, produksi yang mahal, serta tidak tercapainya target penjualan (Tambun, 2016). Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengurangi *waste* adalah *Lean Manufacturing*. *Lean Manufacturing* merupakan suatu pendekatan sistematis untuk mengidentifikas serta mengeliminasi

pemborosan (*waste*) mel alui serangkaian aktivitas penyempurnaan (*improvement*) (Herlingga, 2021).

Di dalam *Lean Manufacturing* terdapat beberapa *tools*, salah satunya adalah *Value Stream Mapping* (VSM). *Value Stream Mapping* adalah *tools* yang digunakan untuk mengidentifikasi *waste* sehingga dapat mengetahui aliran produksi dan aliran informasi dalam membuat suatu produk yang bukan hanya satu area kerja, tetapi dapat mengidentifikasi tingkat total produksi dan mengidentifikasi kegiatan yang termasuk *value added* dan *non value added* untuk dapat digunakan mengeliminasi *waste* yang ada (Ahmad dkk., 2022) . Sejak beberapa tahun lalu, perkembangan bisnis khususnya dibidang makanan dan minuman mengalami pertumbuhan yang signifikan. Oleh karena itu metode *value stream mapping* sangat dapat digunakan untuk mengidentifikasi pemborosan-pemborosan yang terdapat pada aktivitas proses produksi *chicken nugget*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Setelah melakukan Magang mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Meningkatkan keterampilan dan membandingkan teori dalam perkuliahan dengan aplikasi di lapangan, khususnya PT Sera Food Indonesia.
- b. Mengetahui proses produksi *chicken nugget* di PT Sera Food Indonesia.
- c. Melatih keterampilan mahasiswa sesuai bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari adanya kegiatan magang ini adalah:

- a. Mengidentifikasi aktivitas-aktivitas, baik yang bernilai tambah maupun tidak bernilai tambah.
- b. Menganalisis pemborosan terbesar berdasarkan VSM pada proses produksi *chicken nugget*

1.2.3 Manfaat Magang

1. Meningkatkan keterampilan dan ilmu pengetahuan dalam setiap kegiatan yang dilakukan pada proses produksi *chicken nugget*.
2. Mendapatkan berbagai wawasan tambahan terkait dengan industri pengolahan daging ayam, khususnya proses *chicken nugget*.
3. Menumbuhkan sikap kerja berkarakter dan penuh dengan kedisiplinan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan Magang ini dilaksanakan di PT. Sera Food Indonesia Dusun Brayut RT 01 RW 28 Desa Pandowoharjo, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.3.2. Jadwal Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan Magang ini dilaksanakan di PT. Sera Food Indonesia Dusun Brayut RT 01 RW 28 Desa Pandowoharjo, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta selama 60 hari.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama magang di PT. Sera Food Indonesia meliputi :

a. Observasi

Mengumpulkan data dengan cara melakukan pengamatan pada proses kegiatan yang berlangsung, serta turut mengambil bagian dalam kegiatan proses produksi yang dilakukan di PT. Sera Food Indonesia.

b. Wawancara

Mengumpulkan data dengan cara melakukan serangkaian tanya jawab kepada narasumber secara langsung, baik kepada karyawan, supervisor departemen *quality control*, dan pihak-pihak yang mendukung.

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan teori -teori yang relevan melalui referensi untuk menambah pengetahuan terkait dengan aspek-aspek yang akan dikaji. Metode ini digunakan sebagai sarana pembandingan dan pedoman.