

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakso merupakan produk makanan olahan daging yang telah lama diketahui oleh Masyarakat. Bakso dibuat dari daging yang telah dihaluskan terlebih dahulu, dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu, lalu dibentuk menjadi bola-bola kecil yang seragam dan direbus dalam air yang sudah mendidih. Pada umumnya bakso yang ada di pasaran merupakan bakso yang berasal dari daging sapi, tapi tidak menutup kemungkinan bakso juga dapat terbuat dari hewan lain seperti dari daging ayam (Husain et al., 2022). Salah satu perusahaan yang memproduksi pengolahan produk daging adalah PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* - Unit Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.

PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di industri pengolahan produk makanan. Masyarakat Indonesia sangat suka dengan makanan produk olahan daging, salah satu perusahaan yang memproduksi pengolahan produk daging yaitu PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* Unit Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur. Dalam pemilihan daging, kualitas daging sangat penting maka dari itu PT. Charoen Pokphand menggunakan bahan baku dari *plant* 1 dan dikirimkan ke *plant* 2 untuk di olah menjadi produk olahan berkualitas tinggi. Daging yang beredar di Masyarakat seringkali tidak terjamin dengan baik. Beberapa produk olahan daging yang diproduksi PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro yaitu sosis, siomay, bakso, nugget, ayam marinasi, karage dan lain sebagainya.

PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro diharapkan menghasilkan produk bakso dengan kualitas yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen. Salah satu produk yang sangat digemari oleh Masyarakat yaitu *Ready To Go* (RTG) yang menghasilkan produk olahan siap konsumsi, salah satunya adalah bakso RTG, yang memiliki permintaan pasar yang tinggi karena praktis dan berkualitas. *Yield* menunjukkan seberapa besar bahan baku yang berhasil di konversi menjadi produk jadi. Semakin tinggi *yield*, semakin efisien proses

produksinya. Namun, selama magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro, khususnya pada produksi RTG Bakso Keju ditemukan adanya penurunan *yield* pada beberapa periode produksi. Penurunan *yield* ini menjadi masalah yang harus diperhatikan karena dapat menyebabkan pemborosan bahan baku, biaya produksi yang lebih tinggi dan dampak negative terhadap profitabilitas dan efisiensi operasional bisnis. Beberapa factor yang diduga menjadi penyebab penurunan *yield* antara lain terdapat pada area *Meat Preparation* yaitu ketidaksesuaian dalam formulasi, adonan atau produk tidak segera di proses dan berdampak pada penyusutan bahan baku atau adonan. Sementara itu, pada area *Packing* rata-rata kehilangan *reject* produk yang terjadi relative lebih kecil, yaitu sebesar 3,32 Kg untuk RTG Bakso BBQ dan 1,30 Kg untuk RTG Bakso Keju. Oleh karena itu, fokus kegiatan magang mengarah pada area *Meat Preparation* karena pada tahap ini sumber utama permasalahan *yield* dapat diidentifikasi dan diperbaiki.

*Yield* merupakan perbandingan antara jumlah *output* produksi dengan *input* produksi yang menggambarkan nilai efisiensi produksi, semakin sempurna nilai kualitas yang dihasilkan menunjukkan bahwa seluruh bahan baku yang di proses secara efektif diubah menjadi produk jadi yang memenuhi standar kualitas perusahaan dengan tanpa pemborosan atau produk yang cacat (Rokhmah, 2023).

Dalam proses produksi makanan olahan seperti bakso, *yield* atau hasil produksi merupakan salah satu indikator penting untuk mengukur efisiensi proses produksi. Oleh karena itu, dilakukan pengamatan lebih lanjut melalui proses produksi Bakso RTG serta menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan penurunan *yield*, agar dapat memberikan gambaran awal terkait tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kualitas produksi.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, diperoleh rumusan masalah dalam Laporan Magang ini, sebagai berikut:

1. Apa saja tahapan proses produksi RTG Bakso Keju di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro?
2. Apa penyebab utama terjadinya penurunan *yield* pada proses produksi RTG Bakso Keju?

3. Bagaimana upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi penurunan *yield* pada proses produksi RTG Bakso Keju?

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.3.1 Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu mempelajari pentingnya Quality Control dalam menjaga mutu dan keamanan produk.
2. Mahasiswa mampu memahami alur proses pembuatan bakso dari bahan baku hingga akhir di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro.
3. Melatih mahasiswa dalam berpikir kritis terhadap permasalahan yang ditemukan antara teori dan praktik yang ada di lapang.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa**

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro adalah sebagai berikut:

1. Mampu terlibat dalam mengidentifikasi penyebab masalah di *Departement Sausage* PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro.
2. Menganalisis penyebab terjadinya penurunan *yield* pada produk Bakso RTG Keju.
3. Memberikan saran perbaikan berdasarkan hasil pengamatan dan analisis selama kegiatan magang.

#### **1.3.3 Manfaat Magang Mahasiswa**

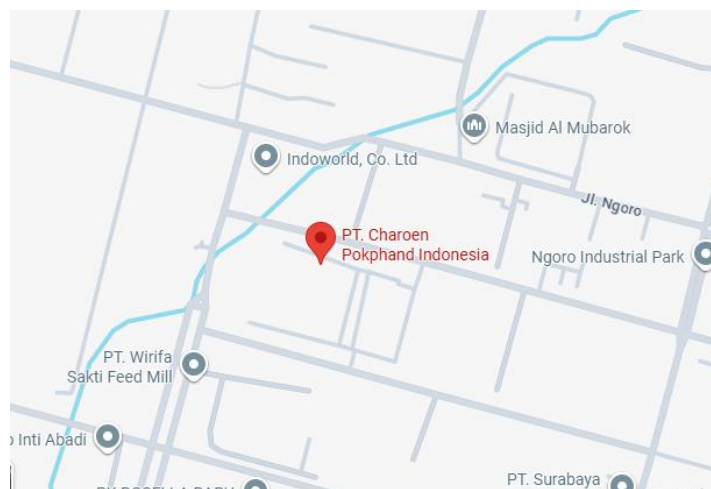
Adapun manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru tentang dunia industri.
2. Mendapatkan kontribusi dari mahasiswa yang memiliki pengetahuan akademis terkini dan potensi untuk mendukung operasional atau proyek tertentu.

3. Sebagai sarana kurikulum Pendidikan dengan kebutuhan dunia kerja melalui praktik lapangan.

#### 1.4 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang bertempat di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro yang beralamatkan di Jl. Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Jarangsari, Lolawang, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.



Gambar 1. 1 Lokasi Perusahaan

(Sumber: Maps, 2025)

#### 1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan, di mulai dari 07 Juli sampai dengan 25 Oktober 2025. Metode pengumpulan data yang dilakukan selama magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro meliputi:

##### 1. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang mencakup serangkaian perilaku dan situasi dengan cara melakukan pengamatan secara langsung. Observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu mengamati semua aspek yang berkaitan dengan rendahnya *yield* pada produk siomay, bakso dan mengamati dan mempelajari alur proses pembuatan bakso, siomay, dan sosis.

## 2. Wawancara

Wawancara merupakan bentuk interaksi komunikasi yang melibatkan satu pihak yang ingin memperoleh informasi dari individu lain dengan cara mengajukan pertanyaan berdasarkan tujuan tertentu.

## 3. Studi Pustaka

Studi Pustaka melibatkan pencarian serta eksplorasi informasi atau pengetahuan yang terkait dengan penelitian ini, melalui sumber-sumber ilmiah seperti buku, jurnal dan berbagai referensi lainnya.