

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan dan minuman di era globalisasi saat ini menghadapi tantangan persaingan yang semakin ketat, sehingga kualitas produk menjadi faktor kunci yang menentukan keberhasilan suatu perusahaan dalam mempertahankan posisinya di pasar. Kualitas dan mutu dari produk pangan merupakan hal yang sangat penting untuk dikontrol dan dipersiapkan oleh sebuah perusahaan makanan, karena makanan merupakan hal yang bersentuhan langsung dengan tubuh manusia serta dapat memberikan efek yang signifikan terhadap tubuh manusia. Pengendalian mutu merupakan kegiatan pemantauan dan evaluasi serta menindaklanjuti suatu proses agar persyaratan mutu yang telah ditetapkan dapat tercapai (Zakariya et al., 2020). Oleh karena itu, penerapan sistem pengendalian mutu yang baik dan efektif menjadi hal penting dalam suatu industri makanan, tidak hanya pada proses produksi, tetapi juga pada setiap tahapan dalam rantai pasok, termasuk pengendalian kualitas bahan baku dan material pendukung yang telah ditetapkan.

Pengendalian mutu pada incoming material box menjadi sangat penting karena material ini akan berinteraksi langsung dengan produk akhir dan mempengaruhi kualitas keseluruhan produk. Proses incoming material atau penerimaan bahan baku dan material pendukung merupakan tahapan kritis dalam rantai pasok yang memerlukan perhatian khusus. Pada tahapan ini, setiap material yang masuk ke dalam fasilitas produksi harus melalui serangkaian inspeksi dan pengujian untuk memastikan kesesuaian dengan spesifikasi. Dalam pengujiannya, pengendalian mutu box pada incoming material melibatkan berbagai parameter kualitas, antara lain verifikasi material melalui pengujian BCT (*Box Compression Test*), pengukuran berat material, pengukuran dimensi, Joint yang dipakai pada material meliputi glue/stitch, mengecek kekuatan daya lem perekat dan menyesuaikan kode BPCS pada printing box, juga dilakukan pengecekan warna menggunakan colour range yang ditetapkan oleh supplier sebagai acuan parameter warna box tersebut. (Tannady & Purwanto, 2021).

PT Heinz ABC Indonesia sebagai salah satu perusahaan multinasional terkemuka di bidang industri makanan dan minuman di Indonesia, telah menerapkan sistem manajemen kualitas yang ketat untuk memastikan produk-produknya memenuhi standar internasional. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam produk pangan termasuk sirup dan kecap dengan berbagai varian rasa, salah satunya adalah Sirup ABC Special Grade Cocopandan, Sirup Squash Delight, juga Kecap manis yang merupakan perpaduan yang tepat antara berbagai bahan, rasa, atau ekstrak pilihan untuk menciptakan kombinasi yang unik sehingga menghasilkan produk dengan rasa dan aroma yang nikmat dan menyegarkan. Dalam upaya mencapai tujuan tersebut, PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant menerapkan sistem pengendalian mutu yang komprehensif pada seluruh aspek operasionalnya, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi.

Salah satu aspek kritis dalam sistem pengendalian mutu adalah pengendalian kualitas material kemasan, khususnya box atau kotak kemasan yang digunakan untuk melindungi produk selama proses distribusi dan penyimpanan. Mutu produk pangan yang semakin menurun dapat menjadi indikasi produk tersebut mendekati akhir masa simpan, sehingga salah satu upaya memperpanjang masa simpan produk pangan dapat dilakukan dengan cara memperlambat laju penurunan mutunya melalui pemberian kemasan yang tepat (Kaban, 2016). Box kemasan memiliki peran vital dalam menjaga integritas produk, melindungi dari kerusakan fisik, kontaminasi, dan faktor eksternal lainnya yang dapat mempengaruhi kualitas produk akhir. Kualitas kemasan yang mempengaruhi distribusi produksi kepada konsumen, apabila kemasan rusak maka produk tidak dapat didistribusikan kepada konsumen (Kusumaningrum et al., 2024).

Pentingnya pengendalian mutu box pada incoming material juga didorong oleh tuntutan regulasi dan standar internasional yang semakin ketat dalam industri makanan dan minuman. Standar-standar seperti ISO 22000, HACCP, dan BRC mensyaratkan adanya sistem pengendalian yang ketat terhadap semua material yang berpotensi berkontak dengan produk pangan. (Chen et al., 2021). Selain itu, konsumen yang semakin sadar akan kualitas dan keamanan produk juga menuntut perusahaan untuk memastikan setiap aspek produk, termasuk kemasannya,

memenuhi standar tertinggi. Melalui program magang ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang mendalam mengenai implementasi sistem pengendalian mutu box pada incoming material di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant, serta dapat mengidentifikasi peluang-peluang perbaikan dalam sistem pengendalian mutu yang ada untuk memberikan kontribusi positif bagi peningkatan efektivitas dan efisiensi proses pengendalian mutu di perusahaan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri di PT. Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang akan jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Melatih mental mahasiswa supaya siap untuk menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya dimasa mendatang.
4. Meningkatkan softskill mahasiswa (kemampuan dalam berkomunikasi, meningkatkan rasa percaya diri, memperbaiki sikap dan perilaku).
5. Memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program studi Teknologi Rekayasa Pangan di Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui penerapan sistem pengendalian mutu pada setiap tahap incoming material box di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant
2. Menganalisis potensi kegagalan pada proses produksi menggunakan metode FMEA sebagai dasar perbaikan mutu.
3. Mengevaluasi efektivitas penerapan metode 5W+1H dalam meningkatkan konsistensi dan efisiensi sistem pengendalian mutu.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai proses sistem incoming material di PT Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant.

2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
3. Memperoleh kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan sehingga meningkatkan kepercayaan diri.
4. Menjalinkan hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak di PT. Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant.

1.3 Lokasi Dan Waktu

1.4.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 7 Juli sampai dengan 7 November 2025. Kegiatan magang dilaksanakan di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant yang beralamatkan di Jl. Bintoro No.888, Sobo, Wonokoyo, Kec. Beji, Pasuruan, Jawa Timur 67154. Berikut adalah gambar 1.1 peta lokasi PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant



Gambar 1. 1 Peta lokasi PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant
Sumber: Google Maps, 2025

1.4.2 Jadwal Kerja

Jadwal Kegiatan Magang di PT Heinz ABC Indonesia dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus – 30 November 2024. Berikut jadwal kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT Heinz ABC Indonesia :

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT Heinz ABC Indonesia

No	Hari	Waktu
1.	Senin	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 17.00
2.	Selasa	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 17.00
3.	Rabu	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 17.00
4.	Kamis	08.00 – 12.00 Istirahat 13.00 – 17.00
5.	Jum'at	08.00 - 11.30 Istirahat 12.30 – 17.00
6.	Sabtu-Minggu	Libur

Sumber : PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant, 2025

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan para Quality Inspector di Laboratorium PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant khususnya para Quality Inspector yang berada di Departemen Food Safety and Quality. Metode ini merupakan metode yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

3. Kerja Nyata

Kerja Nyata dilakukan dengan melakukan praktik secara langsung dengan mengikuti instruksi dari pihak Departemen Food Safety and Quality khususnya para Quality Inspector di laboratorium RM/PM

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.

5. Dokumentasi dan data – data.

Dokumentasi dilakukan dengan cara pengambilan gambar dan pengumpulan data serta mempelajari beberapa dokumen perusahaan berdasarkan COA (*certificate of analysis*) yang berpacuan untuk pengujian sampel.