

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PKL (Praktek Kerja Lapang) merupakan salah satu kegiatan akademik yang bertujuan untuk memperoleh pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja dengan menyelaraskan antara teori-teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu Praktek Kerja Lapang juga sebagai tuntutan di era globalisasi saat ini, dimana kompetensi lulusan perguruan tinggi tidak hanya mengutamakan teori akan tetapi dibekali keterampilan melalui kegiatan praktikum.

Dunia usaha saat ini membutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas, bertanggung jawab, serta mempunyai latar belakang pendidikan yang baik sehingga kegiatan Praktek Kerja Lapang dianggap penting bagi Politeknik Negeri Jember sebagai syarat kelulusan mahasiswanya. Program yang telah berjalan di Politeknik Negeri Jember ini diharapkan dapat menghasilkan dan menciptakan hubungan timbal balik antara perguruan tinggi dengan perusahaan atau industri.

Perusahaan pertama yang memproduksi susu dalam kemasan karton yang dikemas secara aseptik (*Aseptic Packaging Material*) dengan teknologi tinggi UHT (*Ultra High Temperature*) yaitu PT. Ultrajaya Milk Industry & Trading Company Tbk. Dimana PT. Ultrajaya Milk Industry & Trading Company Tbk memiliki berbagai macam jenis produk, salah satu produk yang dibuat dari 100% susu sapi dengan mengandung kebaikan protein, vitamin, dan mineral yaitu Ultra Milk Full Cream 1000ml.

Ultra Milk Full Cream 1000ml diproduksi dari susu *fresh milk* yang langsung dikirim dari peternakan susu sapi hasil kerjasama PT. Ultrajaya Milk Industry & Trading Company Tbk dengan peternakan sapi di Pengalengan dan beberapa daerah lain, dimana proses penanganan dimulai dari susu segar yang sangat terjaga kualitasnya. Selain memperhatikan kualitas bahan baku, penting bagi perusahaan memperhatikan kualitas kemasan karena kemasan dapat berpengaruh terhadap kualitas produk semakin tinggi kualitas kemasan semakin

tinggi tingkat keamanan produk karena susu merupakan produk yang mudah dimasuki berbagai jenis bakteri.

Kemasan adalah suatu benda yang berfungsi untuk mengamankan produk tertentu yang berada didalamnya dengan tujuan dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada didalamnya dari pencemaran serta gangguan fisik seperti gesekan, benturan dan getaran. Didalam pengemasan bahan pangan terdapat dua macam wadah yaitu wadah utama atau wadah yang langsung berhubungan dengan bahan pangan dan wadah yang kedua atau wadah yang tidak secara langsung berhubungan dengan bahan pangan. Wadah utama harus bersifat non toksin dan inert sehingga tidak terjadi reaksi kimia yang dapat menyebabkan perubahan warna, flavour, dan perubahan lainnya. Selain itu, untuk wadah biasanya diperlukan syarat-syarat tertentu bergantung pada jenis makanannya misalnya melindungi makanan dari kontaminasi bakteri, melindungi kandungan air dan lemaknya, mencegah masuknya bau dan gas, melindungi makanan dari sinar matahari, tahan terhadap tekanan atau tumpukan. Didalam pengendalian ketahanan kemasan ketika disusun dengan varian waktu tertentu dapat terjadi perubahan fisik, perubahan fisik tersebut dapat dipengaruhi oleh berbagai macam faktor yang terdiri dari tingkat volume dalam *pack*, kapasitas isi dalam *box*, lamanya waktu proses pengiriman, dan perlakuan ketika menyusun. Sehingga penting bagi perusahaan untuk melakukan pengendalian kualitas ketahanan *box* dan *pack* yang digunakan sebagai salah satu cara untuk meminimalisir tingkat terjadinya komplain dikarenakan kemasan rusak.

Pengendalian kualitas merupakan suatu proses yang digunakan untuk menjamin tingkat kualitas produk atau jasa, serta untuk mengetahui sampai sejauh mana proses dan hasil produk yang dibuat sesuai standar yang ditetapkan perusahaan. Hal ini termasuk tindakan perusahaan yang dianggap penting untuk menyediakan kontrol dan verifikasi karakteristik tertentu dari suatu produk atau jasa. Tujuan dasar dari pengendalian kualitas adalah menyidik dengan cepat sebab-sebab terduga hingga penyelidikan terhadap proses dan tindakan pembetulan dapat dilakukan sebelum banyak unit yang tidak sesuai diproduksi (Irwan dan Didi Haryono, 2015:67)

Oleh karena itu pada kesempatan Praktek Kerja Lapang ini penulis ditugaskan untuk mengobservasi indikator apa saja yang mempengaruhi tingkat ketahanan kemasan produk Ultra Milk Full Cream 1000ml ketika disusun. Dalam hal ini diharapkan dapat menemukan solusi untuk meminimalisir terjadinya kerusakan pada *box* dan *pack* selama proses pengujian ketahanan tumpukan, selain itu penulis juga mencari solusi untuk permasalahan yang terjadi ditinjau dari segala aspek yang akan digambarkan dalam bentuk diagram sebab akibat.

Sebagai hasil dari program Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan selama 3 bulan, maka Penulis menentukan objek pembahasan mengenai **“PENGENDALIAN KUALITAS KETAHANAN BOX DAN PACK DALAM PROSES PRODUKSI ULTRA MILK FULL CREAM 1000ml PADA PT. ULTRAJAYA MILK INDUSTRY & TRADING COMPANY Tbk.”**

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Ultrajaya Milk Industri & Trading Company Tbk, yaitu:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja yang berfungsi untuk meningkatkan keterampilan pengolahan makanan dan minuman yang bergerak pada bidang pengolahan hasil peternakan.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan antara teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan aplikasi di lapangan.
3. Dapat mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh pada bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Ultrajaya Milk Industri & Trading Compay Tbk, yaitu:

1. Mahasiswa dapat menjelaskan dan memahami proses produksi Ultra Milk Full Cream 1000ml di PT. Ultrajaya Milk Industri & Trading Compay Tbk.
2. Mahasiswa mampu mengetahui permasalahan ketahanan tumpukan *box* (Carton *Box*) dan *pack* (*Tetra Pak*) untuk meminimalisir tingkat terjadinya komplain di PT. Ultrajaya Milk Industri & Trading Compay Tbk.
3. Mahasiswa dapat mengetahui uji kebocoran pada kemasan *Tetra Pak* untuk mendeteksi kerusakan selama proses penumpukan pada PT. Ultrajaya Milk Industri & Trading Compay Tbk.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang dilakukan di Departemen UHT (Ultra High Temperature) pada PT. Ultrajaya Milk Industry & Trading Company Tbk. Berlokasi di Jalan Raya Cimareme No. 131 Padalarang Bandung Barat. Praktek Kerja Lapang ini dilakukan tanggal 08 Maret 2016 sampai dengan tanggal 08 Juni 2016.