

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang kerja industri ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember sehingga magang kerja industri wajib dilaksanakan. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa. Magang kerja industri juga merupakan persyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agribisnis di Politeknik Negeri Jember. Selain itu juga dapat memberikan pengalaman dalam pengolahan produk suatu perusahaan dan mampu menghadapi lingkungan kerja yang lebih menuntut tanggung jawab dan kedisiplinan setelah keluar dari perguruan tinggi.

Kebutuhan akan makanan dan minuman cepat saji yang berkualitas saat ini meningkat dengan pesat. Maka dari itu PT Ultrajaya Milk Industri and Trading Company Tbk memberikan sebuah produk yang baik bagi kesehatan dan juga menyegarkan. Salah satu produk minuman sehat dan menyegarkan yang diproduksi oleh PT Ultrajaya Milk Industri and Trading Company Tbk adalah susu cair menggunakan teknologi UHT (*Ultra High Temperature*) dengan cara memanaskan susu pada suhu 140°C dalam selang waktu 4 detik. Suhu dan waktu tersebut adalah yang paling optimum jika dilihat dari kandungan yang masih melekat pada susu serta bakteri patogen yang terkandung didalam susu akan mati pada suhu tersebut. Susu adalah minuman yang menyehatkan dengan berbagai kandungan seperti; lemak, protein, karbohidrat, kalsium, magnesium fosfor dan lain-lain. Ultra Milk Coklat 250ml adalah salah satu varian produk susu yang diproduksi oleh PT. Ultrajaya Milk Industry and Trading Company Tbk dengan rasa coklat nikmat dan kemasan 250ml yang sangat cocok dengan ukuran tangan sehingga konsumen akan nyaman ketika meminumnya.

Meskipun susu memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan namun susu rentan terhadap serangan bakteri maka dalam proses produksi minuman susu

serta proses penyimpanan, kondisi susu harus dalam kondisi steril atau bebas bakteri. Kemasan merupakan wadah sekaligus pelindung bagi suatu produk. Kondisi kemasan yang steril akan menjaga produk susu ketika sudah dalam bentuk *pack*. Kemasan meliputi *box* dan *pack*. Tingkat kekuatan suatu kemasan mempengaruhi produk yang ada di dalamnya, sehingga semakin kuat sebuah kemasan maka produk akan semakin terlindungi. Bahan yang digunakan kemasan akan menambah tingkat kekuatan dan keamanan produk. Kebocoran kecil atau *microleaking* mungkin saja terjadi pada *pack* yang kurang kuat dalam segi lapisan yang disebabkan adanya benturan pada *box* sehingga *pack* menjadi rusak. Penumpukan *box* yang kurang tepat saat proses *shipping* juga dapat mengakibatkan kerusakan pada *box* itu sendiri dan akan berpengaruh langsung kepada *pack*, benturan saat proses distribusi dan lamanya proses penyimpanan di gudang juga akan mempengaruhi kekuatan *box*. Dalam kehidupan sehari-hari, seringkali kita mengabaikan perintah larangan pada kemasan suatu produk sehingga kecelakaan seperti tumpukan *box* roboh karena kelebihan beban atau juga posisi rak penyimpanan makanan yang terlalu tinggi sehingga ketika *pack* tersenggol atau tidak sengaja tersentuh akan langsung terjatuh dan mengakibatkan kerusakan.

Kemasan *folded carton* adalah kemasan yang dibuat oleh bahan karton, dipotong dan dilipat sesuai dengan bentuk yang diinginkan, dapat juga dicetak, diberi lapisan dengan *coating* atau laminasi. Karton ini akan dikirimkan ke industri manufaktur dalam keadaan datar terlipat yang nantinya langsung dimasukkan ke dalam mesin kemasan untuk dibuka sesuai bentuk yang diinginkan dan produk dimasukkan ke dalam kotak tersebut. Kotak karton amat populer dari semua *packaging* dan sering dipakai untuk kebutuhan yang paling sederhana sampai yang sulit. Hal ini disebabkan karena tersedianya bermacam-macam material karton, beragam jenis cetakan, bentuk, ukuran dan relative tidak memerlukan investasi yang besar.

Proses mendesain suatu kemasan yang melalui beberapa tahapan tentunya tidak lepas dari beberapa masalah. Dalam proses kontrol kualitas harus didasari oleh prinsip probabilitas matematis. Validasi dari sistem kontrol kualitas adalah kemampuan menganalisis bagian yang kecil dari suatu system yang besar dan dapat

menunjukkan atau memprediksi semua informasi dan menentukannya bagaimana kualitas dalam skala massal dapat diuji dengan uji contoh yang sedikit. Kualitas kontrol adalah suatu sistem dari spesifikasi, inspeksi, analisis dan rekomendasi.

Dalam menilai kualitas kemasan dapat dilakukan dengan beberapa metode diantaranya yaitu *drop test*, *stacking test* (tumpukan) dan *leak test* (kebocoran). Metode *droptest* dilakukan dengan mengevaluasi apakah kemasan yang sudah terisi produk tahan terhadap hentakan (tidak pecah, penyok, lepas, tutupnya, dan lain-lain) pada saat jatuh. Tes ini dapat dilakukan sebagai kemasan individu maupun kemasan dalam satu kotak atau *box*. Produk dijatuhkan dengan ketinggian tertentu. Sedangkan metode *stacking test* dilakukan untuk melihat ketahanan produk jadi pada saat penyimpanan digudang. Fokus utama pada tumpukan bawah produk tersebut. Setelah ditumpuk produk akan disimpan selama kurun waktu tertentu. Setelah dua metode itu dilakukan selanjutnya adalah metode *leak test*, metode ini dilakukan untuk melihat apakah ada kebocoran pada *pack*. Tes kebocoran dapat dilakukan dengan beberapa cara, pemasok sudah harus juga memeriksa *packaging component*-nya sebelum dikirimkan ke manufaktur. Industri manufaktur memeriksa lagi setelah semua komponen terpasang dan sudah diisi produk.

Sebagai hasil dari program Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan selama 3 bulan, maka penulis menentukan objek pembahasan mengenai **“PROSES PRODUKSI ULTRA MILK COKLAT 250ML DAN PENGUJIAN KETAHANAN KEMASAN DI PT ULTRAJAYA MILK INDUSTRY AND TRADING COMPANY Tbk”**.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Ultrajaya Milk Industry and Trading Company Tbk adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman.
- b. Dapat mengembangkan jenis keterampilan tertentu yang tidak diperoleh pada bangku kuliah..
- c. Melatih *skill* ketika berinteraksi dengan dunia kerja serta mengetahui karakteristik individu dalam ruang lingkup kerja.

1.2.1 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Ultrajaya Milk Industry and Trading Company Tbk adalah sebagai berikut:

- a. Memahami proses produksi Ultra Milk Coklat 250ml.
- b. Melakukan pengujian ketahanan kemasan menggunakan metode *drop test* dan *stacking test* pada produk Ultra Milk Coklat 250ml.
- c. Memahami tingkat kekuatan kemasan serta metode yang digunakan untuk menguji kekuatan kemasan.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Ultrajaya Milk Industry and Trading Company Tbk departemen Produksi yang berlokasi di Jalan Raya Cimareme No. 131 Padalarang, Bandung Barat. Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan sejak tanggal 08 maret 2016 sampai selesai.