

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan turut serta dalam seluruh kegiatan ditempat kerja dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan secara praktek dengan menyelaraskan teori yang telah diterima selama kegiatan perkuliahan untuk memperoleh pengalaman kerja di industri. Kegiatan tersebut merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember sehingga praktek kerja lapang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa. Mata kuliah praktek kerja lapang ini memiliki bobot sebanyak delapan SKS dan merupakan persyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember. Selain itu juga dapat memberikan pengalaman dalam mempelajari sistem manajerial suatu perusahaan dan mampu menghadapi lingkungan kerja yang lebih menuntut tanggung jawab dan kedisiplinan setelah lulus dari perguruan tinggi.

Di Indonesia kebutuhan akan makanan dan minuman cepat saji yang berkualitas sangat diminati oleh masyarakat, khususnya masyarakat yang sangat mementingkan kesehatan tubuhnya yaitu dengan mengkonsumsi minuman dari sari buah-buahan. Maka dari itu PT. Ultrajaya Milk Industry Trading Company Tbk. Membuat sebuah produk yang baik bagi kesehatan dan kaya dengan kandungan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Salah satu minuman yang diproduksi adalah *Juice* jambu merah dan diberi merk dagang Buavita Jambu.

Buavita Jambu adalah olahan sari buah UHT (*Ultra High Temperatur*) dalam kemasan aseptik dengan menggunakan bahan baku jambu merah. Bahan baku yang diperoleh oleh PT. Ultrajaya adalah produk setengah jadi berupa sari buah yang

diimpor dari India, Malaysia dan Afrika. Bahan baku yang sudah diimpor tentunya harus memenuhi kualitas tertentu serta masih memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Buavita Jambu yang sudah diolah akan dikemas dengan menggunakan kemasan karton. Untuk pengemasan ini PT. Ultrajaya bekerja sama dengan perusahaan SIG *Combibloc* yang merupakan pemasok sistem kemasan karton yang peduli terhadap lingkungan dan alam. Kemasan sebuah produk sangat perlu diperhatikan bagi perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman.

Kemasan merupakan wadah untuk meningkatkan nilai dan fungsi sebuah produk. Ada beberapa fungsi kemasan sebagai berikut, antara lain: melindungi kualitas produk, membuat produk tahan lebih lama, sebagai sarana komunikasi produk dan branding kepada konsumen, membantu distribusi produk dari produsen ke tangan konsumen, membuat produk dapat diproduksi secara massal dan menjadi pemicu niat beli dengan merangsang lima pancaindra konsumen. (Julianti, 2014)

Produk Buavita Jambu yang siap untuk dijual tentunya harus tetap terjaga kualitasnya ketika sampai di tangan konsumen, untuk itu perlu adanya pengendalian kualitas pada penyimpanan barang di gudang. Kondisi tumpukan dan lama penyimpanan akan berpengaruh pada kemasan tersebut. Untuk mengetahui hal tersebut perlu adanya pengujian terhadap ketahanan kemasan.

Beberapa metode tes yang sering dipakai untuk menguji kekuatan dan ketahanan kemasan, misal *transport test*, *drop test*, *stacking test*, dan lain-lain. Namun untuk menguji ketahanan kemasan akan menggunakan metode *stacking test* yaitu dengan melihat ketahanan produk jadi pada saat penyimpanan di gudang. Fokus utama pada tumpukan bawah produk tersebut. Tes ketahanan tumpukan ini dilakukan dengan menggunakan produk jadi, kemudian ditumpuk di gudang sesuai spesifikasi tumpukan dan disimpan dalam kurun waktu tertentu tergantung berapa lama produk disimpan di gudang.

Dari permasalahan dan kewajiban untuk melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapang maka penulis akan meneliti tentang “Proses Produksi dan Pengujian Ketahanan Kemasan serta Evaluasi pada saat Proses Penumpukan Produk Buavita Jambu 1000ml di 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 Industry & Trading Company Tbk. ini adalah :

1. Dapat memperoleh tambahan pengetahuan dan wawasan serta pemahaman tentang perusahaan pengolahan makanan dan minuman.
2. Dapat meningkatkan pengetahuan dan membandingkan perbedaan yang terjadi antara teori dan praktek yang dijelaskan.
3. Dapat mengembangkan jenis keterampilan tertentu yang tidak diperoleh dari bangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

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

1. Mahasiswa dapat mengetahui serangkaian proses pengolahan Buavita Jambu mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses produksi.
2. Mahasiswa dapat melakukan pengujian ketahanan kemasan produk Buavita 1000ml dengan menggunakan metode *stacking test* serta melakukan evaluasi pada saat proses penumpukan.
3. Mahasiswa mampu melakukan uji kebocoran terhadap kemasan yang penyok pada produk Buavita 1000ml

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang dilakukan pada Departemen Produksi di PT. Ultrajaya Milk Industry Trading Company Tbk. yang berlokasi di Jalan Raya Cimareme No. 131 Padalarang, Bandung Barat. Praktek Kerja Lapang ini dilakukan pada tanggal 8 Maret 2016 sampai dengan tanggal 8 Juni 2016. Kegiatan yang dilakukan selama magang kerja industri yaitu melakukan studi lapangan untuk melakukan proses pengolahan Buavita Jambu dan mengikuti *project trial box* yang bertujuan untuk menguji kekuatan dan ketahanan pada *pack* dan *box*.