

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu pengaplikasian dan praktek untuk melatih mahasiswa terjun secara langsung kedalam dunia kerja yang nyata atau sesungguhnya dengan ini mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang sudah didapatkan didalam perkuliahan. Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan diperusahaan yang sesuai dengan bidang kajian mahasiswa. Melalui kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) mahasiswa akan mendapatkan gambaran nyata aplikatif ilmu yang dipelajari dalam dunia kerja.

Perkembangan industri makanan di era globalisasi saat ini sangatlah pesat, dengan meningkatnya permintaan pasar akan aneka jenis olahan pangan. Peningkatan ini membuat CV. Surya Kencana Food yang bergerak di bidang industri biskuit dengan sistem maklon yaitu sebuah badan usaha yang menyediakan jasa produksi suatu produk yang spesifikasi prodaknya ditetapkan *vendor*, ada 2 *vendor* yang saat ini berkerjasama dengan CV. Surya Kencana Food, yakni PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk dengan permintaan produk, yaitu gery snack sereal, gery saluut coklat, gery saluut roll, dan gery egg roll sedangkan PT Ultra Prima Abadi dengan permintaan produk Wafer Tango Chocolate 300 gr. Berbagai macam jenis produk yang diproduksi CV. Surya Kencana Food dengan sistem produksi sesuai ketentuan *vendor* ini berkaitan dengan materi-materi perkuliahan di program studi Teknologi Industri Pangan jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

CV. Surya Kencana Food, memberikan kesempatan bagi mahasiswa Praktek Kerja Lapangan (PKL) untuk mengetahui bagaimana tata cara penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk siap untuk dikirim kembali ke *vendor*. Dengan ini mahasiswa bisa mendapatkan pengalaman berharga yang nantinya dapat dijadikan pedoman dasar dalam menghadapi dunia kerja. Wafer Tango Chocolate merupakan salah satu produk wafer yang di produksi oleh CV. Surya Kencana Food

dengan permintaan dari *vendor* yakni PT Ultra Prima Abadi. Pabrik ini telah menerapkan sistem produksi yang sangat baik sesuai syarat yang diberikan oleh pihak PT Ultra Prima Abadi. Selain proses produksi yang sangat baik, pabrik ini juga menerapkan sistem manajemen mutu untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Manajemen mutu mencakup penggunaan bahan baku yang berkualitas, higienitas dan proses produksi wafer, dan kualitas produk wafer yang dihasilkan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Surya Kencana Food adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis dan memberikan gambaran nyata dari teori yang telah diperoleh selama di bangku kuliah dengan praktek di lapangan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Surya Kencana Food adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi Wafer Tango Chocolate di CV. Surya Kencana Food.
2. Mengetahui dan memahami penerapan pengawasan mutu *incoming raw material* dan *outgoing finish good* pada proses produksi Wafer Tango Chocolate di CV. Surya Kencana Food.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan tentang proses pengolahan Wafer Tango Chocolate.
2. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan lapang dan meningkatkan sifat kerja sama yang baik antara mahasiswa dan pegawai perusahaan.

### 1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 05 Oktober-05 November 2020 di CV. Surya Kencana Food yang beralamatkan di Jl. Brigjen Kretarto No. 189 Dsn. Weru, Ds. Mojongapit, Kec. Jombang, Kab. Jombang - Jawa Timur yang bergerak dibidang produksi pengolahan *snack* dan biskuit. Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu mulai pukul 07.00 sampai dengan 15.00 WIB.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini diantaranya:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan untuk memberikan pemahaman informasi yang didapat dengan keadaan lapang yang sesungguhnya.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapangan secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di CV. Surya Kencana Food dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, *Quality Control*, *maintenance*, operator produksi dan *staff* serta karyawan CV. Surya Kencana Food.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebagai sumber pustaka untuk mempelajari kesesuaian teori dengan praktek yang dilakukan di CV. Surya Kencana Food.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data dilakukan dengan mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL).