

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman yang semakin modern serta meningkatnya kemajuan teknologi, telah mendorong terciptanya teknologi baru yaitu makanan *ready to eat* seperti lauk instan dalam bentuk pengolahan sterilisasi *retort* yang menggunakan lidah sapi sebagai bahan baku dan dikemas dengan *retort pouch*. Teknologi *retort* adalah teknologi pengolahan pangan yang menggunakan prinsip pengemasan secara kedap udara dan dilanjutkan dengan proses pemanasan pada suhu tinggi. Lauk instan adalah lauk andalan kokikit yang menggunakan resep masakan khas Indonesia dengan bahan-bahan alami. Lauk instan menjadi menu pilihan selebritis dan konsumen yang ingin praktis dalam menikmati menu hidangan makanan. Lauk instan lidah cabe ijo memiliki beberapa keunggulan yaitu lebih praktis, cara penyajian yang mudah, memiliki umur simpan cukup lama (bisa mencapai 1 tahun). Suatu perusahaan akan berlomba menemukan metode untuk memenangkan suatu persaingan. Menurut Suari *et al.* (2019) Persaingan yang semakin ketat ini menuntut perusahaan untuk menawarkan produk yang berkualitas dan memiliki nilai tambah yang berbeda dari produk pesaingnya. Menurut Parwati dan Sakti (2012) Perusahaan yang mempunyai daya saing tinggi yang dapat bertahan di dalam usaha untuk meningkatkan keuntungan, selain itu kualitas atau mutu produk dan produktivitas merupakan kunci keberhasilan bagi sistem produksi. Kemampuan perusahaan menghasilkan produk yang bermutu tinggi merupakan kunci bagi posisi persaingan dan memiliki peluang keberhasilan jangka panjang. Peningkatan dan pengendalian kualitas produk memerlukan komitmen untuk perbaikan yang melibatkan antara faktor manusia dan faktor mesin teknologi. Proses produksi yang telah dilaksanakan perusahaan dapat memungkinkan terjadinya hambatan yang menyebabkan kerusakan pada produk yang dihasilkan sehingga produk tersebut tidak dapat dijual.

Menurut Efendi dan Hasibuan (2022) Produk yang berkualitas merupakan wujud perusahaan dalam meningkatkan jumlah produksinya dan menekan jumlah *reject* yang dihasilkan sekecil mungkin pada aktivitas produksi. Produk *reject* adalah produk yang dihasilkan dari proses produksi yang tidak memenuhi standar kualitas yang sudah ditentukan. Ketidaksesuaian produk yang dihasilkan dengan standar kualitas yang telah ditetapkan mungkin terjadi pada tahapan proses produksi lauk instan lidah cabe ijo. Pada proses pengemasan primer terdapat produk dengan kemasan primer yang tidak sesuai dengan standar perusahaan.

PT Kokikit Indonesia Teknologi merupakan produsen *meals ready to eat* dalam bentuk lauk instan. Perusahaan melakukan kegiatan inspeksi pada proses pengemasan primer untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan. Ada beberapa jenis ketidaksesuaian kemasan primer yang sering ditemukan yaitu *seal* yang tidak sempurna, kemasan mengerut, kemasan berlubang. Ketidaksesuaian kemasan dapat mempengaruhi mutu produk akhir dan menimbulkan kerugian bagi perusahaan seperti produk yang mengalami ketidaksesuaian tidak dapat dikemas ulang dan harus ditiadakan. Oleh karena itu, kegiatan PKL ini diharapkan dapat membantu perusahaan untuk mengamati faktor-faktor ketidaksesuaian kemasan primer dan memberikan rekomendasi tindakan perbaikan yang perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat ditetapkan rumusan masalah sebagai berikut, yaitu:

1. Apa saja faktor-faktor ketidaksesuaian kemasan primer lauk instan lidah cabe ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi?
2. Bagaimana rekomendasi tindakan perbaikan untuk mencegah terjadinya ketidaksesuaian pada kemasan primer lauk instan lidah cabe ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi?

1.3 Tujuan

Kegiatan PKL yang dilaksanakan di PT Kokikit Indonesia Teknologi memiliki dua tujuan, yakni tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum tersebut adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dari perkuliahan, menambah ilmu dan wawasan mengenai dunia kerja, serta mempelajari proses produksi lauk instan lidah cabe ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi. Sedangkan tujuan khusus dari kegiatan PKL yang dilakukan adalah untuk mengamati faktor-faktor ketidaksesuaian kemasan primer lauk instan lidah cabe ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL diharapkan dapat memberikan informasi bagi perusahaan tentang jenis ketidaksesuaian kemasan primer dan faktor-faktor ketidaksesuaian pada kemasan primer lauk instan serta dapat memberikan rekomendasi tindakan perbaikan untuk mencegah ketidaksesuaian pada kemasan primer lauk instan lidah cabe ijo.