



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu faktor penting bagi perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan adalah melalui penerapan pengawasan dan pengendalian mutu. Pengawasan mutu merupakan program atau kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dengan dunia industri, yaitu dunia usaha yang meliputi proses produksi, pengolahan dan pemasaran produk (Christine dan Mamuja 2016). Hal ini disebabkan karena mutu sangat erat kaitannya dengan keamanan pangan. Menurut Hariyadi (2018), keamanan pangan merupakan hal yang penting dan sebagai prasyarat bagi upaya pembangunan kesehatan masyarakat. Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa (PP 2019). Keamanan pangan penting bagi kelangsungan hidup suatu bangsa dan merupakan bagian dari hak asasi manusia. Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Permintaan akan kebutuhan pangan yang aman dikonsumsi saat ini semakin meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat mengenai mutu dan keamanan pangan. Kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, bermutu, dan terjangkau oleh daya beli masyarakat (EU 2018).

PT Widyaprasuti merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan khususnya produk-produk *frozen food*, seperti sosis, bakso, siomay, kaki naga, tahu bakso dan lainnya. PT Widyaprasuti juga memiliki toko bernama “Nandisari” yang menjual berbagai kebutuhan konsumen. Salah satu produk yang banyak digemari konsumen adalah produk bakso. Bakso merupakan produk olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas (Montolalu *et al.* 2013). Proses pembuatan bakso tidak terlepas dari penggunaan daging sebagai bahan baku utama. Proses persiapan bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir sangat perlu diperhatikan. Adanya ketidaksesuaian pada proses produksi akan menghasilkan produk yang dikategorikan *reject* yang akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan dan menurunkan mutu produk. Hal ini sejalan dengan pendapat Sulistryani dan Pebriyanti (2019) yang menyatakan bahwa kelancaran pengawasan proses produksi dari suatu perusahaan sangat berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan, serta dengan pengawasan proses produksi ini diharapkan produk yang dihasilkan dapat selesai berdasarkan jadwal yang telah ditetapkan.

Terkait dengan hal tersebut, untuk mencapai keunggulan perusahaan dalam bersaing mencapai standar keamanan pangan yang tinggi, maka diperlukan suatu upaya untuk mencapai target mutu yang dihasilkan. Upaya itu meliputi penerapan standar mutu mulai dari bahan baku, proses produksi, dan produk akhir sehingga dapat menjamin bahwa pangan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi standar yang telah ditetapkan perusahaan.



1.2 Rumusan Masalah

Kegiatan proses produksi di PT Widyaprasuti telah ditetapkan standar terkait proses dan produk. Proses produksi bakso sapi “A” harus dilakukan pengawasan mutu agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan bermutu, karena proses yang tidak diawasi akan membahayakan konsumen. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dirumuskan suatu masalah, yaitu bagaimana PT Widyaprasuti melakukan pengawasan mutu proses produksi pada produk bakso sapi “A”.

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Widyaprasuti ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Adapun tujuan umum dari kegiatan PKL ini, yaitu untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama belajar di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Kegiatan ini juga mampu memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melakukan observasi langsung ke industri pangan. Tujuan umum lainnya, yaitu menambah pengalaman kerja khususnya produk bakso yang diproduksi skala besar sedangkan tujuan khususnya, yaitu untuk dapat mempelajari tentang pengawasan mutu proses produksi bakso sapi “A” di PT Widyaprasuti.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL yang dilakukan di PT Widyaprasuti memberikan manfaat bagi ketiga pihak terkait, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi, dan juga perusahaan. Manfaat bagi mahasiswa yang dapat diperoleh dari kegiatan PKL ini yaitu mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan pengalaman yang telah diperoleh selama menjalankan Praktik Kerja Lapangan di PT Widyaprasuti. Manfaat yang dapat diperoleh oleh perguruan tinggi, yaitu institusi dapat menjalin hubungan baik dengan perusahaan terkait, dapat meningkatkan nilai akreditasi, serta membuat nama institusi semakin terkenal di kalangan masyarakat, sedangkan manfaat yang dapat diperoleh oleh perusahaan, yaitu untuk mengetahui calon karyawan unggul dan bantuan sumber daya untuk perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari kegiatan PKL ini mencakup semua aspek yang berkaitan dengan pengawasan mutu proses produksi bakso sapi “A” yang telah ditetapkan oleh perusahaan dari mulai bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Ruang lingkup tersebut dipilih untuk lebih mendalami bagaimana cara untuk meningkatkan mutu produksi serta menjamin bahwa makanan yang diproduksi telah memenuhi standar dan aman serta melindungi keselamatan dan kesehatan pelanggan.