



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman yang semakin pesat ini berpengaruh terhadap gaya hidup masyarakat agar menjadi lebih baik. Begitu juga untuk masalah pemilihan produk tertentu yang menuntut para industri harus dengan benar menjaga mutu produk. Masyarakat akan menjadi konsumen yang menginginkan produk dengan kualitas baik dan mutu yang baik sehingga industri pangan harus lebih memperhatikan keamanan pangan dari produk-produk yang diproduksi. Food safety management system adalah pencegahan, eliminasi dan pengendalian bahaya bawaan makanan, dari tempat produksi hingga titik konsumsi (Teixeira dan Sampaio 2013). Menurut Undang-Undang Dasar Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 *food safety* adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan difokuskan untuk memastikan bahwa makanan tidak akan membahayakan kesehatan ketika disiapkan atau dikonsumsi (Lutfi *et al.* 2019).

PT Rama Putra merupakan salah satu industri di Indonesia yang bergerak dibidang pangan olahan ayam beku. Salah satu produk unggulan dari perusahaan yang cukup banyak beredar dipasaran dan digemari masyarakat adalah *hot and spicy wing*. Produk ini memiliki rasa yang unik karena perpaduan formula yang tepat sehingga menghasilkan rasa pedas, gurih dan manis yang seimbang. *Hot and spicy wing* ini merupakan salah satu produk ayam yang di marinasi lalu dilakukan pematangan dengan cara digoreng, lalu disimpan dalam keadaan beku.

Adanya pengawasan mutu proses produksi sangat penting untuk mengawasi produk *hot and spicy wing* terjaga keamanannya hingga ke tangan konsumen. Perusahaan harus mampu memberikan kepuasan dan pelayanan yang baik kepada pelanggannya agar dapat memberikan kesan yang baik dan memenuhi keinginan konsumen. Selain itu, perusahaan ini juga sangat terbuka terhadap saran dan komplain dari konsumen agar menjadi koreksi perusahaan supaya dapat meningkatkan pelayanan dari perusahaan.

Produk *hot and spicy wing* merupakan produk yang telah dimasak hingga matang sehingga memudahkan konsumen untuk menghangatkan produk ini. *Hot and spicy wing* dalam proses pengolahannya yang dimulai dari bahan baku hingga menjadi produk akhir terdapat beberapa tahapan yang perlu diperhatikan selama prosesnya agar hasil akhir produk tersebut aman dan sesuai spesifikasi yang ditetapkan perusahaan. Produk ini merupakan produk pangan *frozen* yang mana dalam penyimpanan dan pendistribusian juga harus diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi silang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemilihan topik dan latar belakang tentang pengawasan mutu proses produksi juga adanya beberapa komplain konsumen yang masuk ke perusahaan, maka dari itu perlu dilakukan pengawasan mutu selama proses produksi untuk mengetahui rantai proses produksi mana yang perlu untuk diawasi secara lebih ketat lagi.



1.3 Tujuan

Tujuan khusus dilakukannya PKL adalah untuk mengetahui dan memahami proses produksi *hot and spicy wing*, memahami proses pengendalian mutu yang dilakukan perusahaan dari awal penerimaan bahan baku hingga penyimpanan produk akhir dan menganalisis proses apa yang harus diperhatikan lagi penangannya.

1.4 Manfaat

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dan tujuan manfaat yang diinginkan tercapai dalam kegiatan PKL ini adalah mahasiswa dapat memiliki kemampuan secara teori dan praktik dalam bekerja, mahasiswa dapat mengetahui dunia pekerjaan yang sesuai dengan bidangnya, mahasiswa mendapatkan penilaian dari perusahaan sebagai sarana pengembangan diri. Diharapkan bagi mahasiswa untuk dapat memberi saran maupun masukan untuk perusahaan, dan memberikan informasi terhadap pembaca tentang pengawasan mutu selama proses produksi.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.