



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin berkembangannya ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan terjadinya perubahan besar pada pengolahan suatu pangan. Menurut Undang-Undang nomor 18 tahun 2012, pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Seiring dengan perkembangan tersebut, masyarakat juga mulai menaruh ketertarikan lebih dan cenderung selektif dalam memilih pangan olahan. Pangan olahan yang dipilih bukan hanya murah maupun bergizi, melainkan juga yang terjamin keamanannya. Pangan olahan bisa dalam bentuk makanan atau minuman yang diproduksi dengan cara pengolahan tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan pangan. Salah satu produk pangan olahan yang banyak beredar di masyarakat adalah *mayonnaise*.

Menurut BSN (1998) tentang SNI 01-4473 Mayones pada Lampiran 1, *mayonnaise* merupakan produk olahan berbentuk emulsi semi padat yang dibuat dari minyak nabati, kuning telur dan bahan makanan lain serta dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Selain itu, *mayonnaise* menjadi salah satu produk pangan olahan berupa saus yang dibuat dari bahan utama minyak nabati, telur, air, dan asam. Dalam proses pembuatannya, semua bahan dicampur menggunakan tanki pencampuran dengan memperhatikan kecepatan dan waktu pengadukan. Di Indonesia, *mayonnaise* telah lama dikenal oleh masyarakat dan sering digunakan sebagai *dressing sauce* pada produk makanan, seperti salad, burger, pizza, sandwich, kentang goreng, risoles, sosis dan sebagainya (Rahmawati *et al.* 2015).

PT Intan Kenkomayo Indonesia menjadi salah satu perusahaan di bidang pangan yang memproduksi *mayonnaise* untuk memenuhi kebutuhan pasar dengan tetap menjaga mutu dan keamanan produknya. Keamanan dan mutu produk dapat terwujud apabila telah diterapkan pengawasan mutu yang baik di perusahaan. Pengawasan mutu yang dilakukan di PT Intan Kenkomayo dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan hingga distribusi. Pengawasan mutu menjadi salah satu upaya yang dilakukan perusahaan untuk mempertahankan mutu produk akhir agar selalu sesuai dengan spesifikasi perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tentang pengawasan mutu produksi *mayonnaise* di PT Intan Kenkomayo Indonesia, dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah pengawasan mutu produksi *mayonnaise* yang telah dilakukan sudah berjalan dengan baik dan memenuhi standar yang diinginkan?
2. Bagaimana penerapan pengawasan mutu produksi *mayonnaise* di PT Intan Kenkomayo Indonesia?

1.3 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari PKL di PT Intan Kenkomayo



Indonesia adalah mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dan mempelajari gambaran nyata tentang dunia kerja serta belajar berinteraksi secara profesional. Tujuan khusus dari PKL ini adalah menguraikan dan menerangkan penerapan pengawasan mutu produksi *mayonnaise* yang meliputi penerimaan bahan baku, proses pengolahan *mayonnaise*, produk akhir hingga siap dipasarkan.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL yang dilakukan di PT Intan Kenkomayo Indonesia ini memberikan manfaat pada ketiga pihak yang terkait yaitu mahasiswa, perguruan tinggi dan instansi perusahaan. Manfaat bagi mahasiswa adalah diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan praktik yang telah dilakukan selama masa perkuliahan, memperoleh pengetahuan dan pengalaman di dunia kerja yang sesungguhnya secara profesional, dan memahami secara langsung proses pengawasan mutu di suatu industri pangan khususnya pada produksi *mayonnaise*. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah terjalannya kerjasama yang baik antar perguruan tinggi program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dengan perusahaan, meningkatkan kualitas lulusannya serta mendapatkan evaluasi yang berguna untuk meningkatkan mutu kurikulum di masa mendatang. Manfaat bagi perusahaan adalah mendapatkan masukan maupun ide yang bersifat membangun dari mahasiswa dan menjadi sarana pembinaan kepada mahasiswa sebagai calon-calon pekerja yang kompeten dan unggul dibidangnya.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 IPI.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.