



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya teknologi, sistem perindustrian semakin maju dengan adanya sistem ekspor. Hal ini sejalan dengan pendapat Nopriyandi dan Haryadi (2019) yang mengatakan bahwa peningkatan ekspor akan meningkatkan daya saing global dan memacu pertumbuhan ekonomi. Adanya sistem ini maka produk-produk lokal yang ada di Indonesia dapat lebih dikenalkan ke kancah dunia. Salah satu produk yang sudah diekspor adalah kerupuk singkong dengan bahan baku dasar berupa singkong.

Singkong merupakan tanaman tropis yang berasal dari Benua Amerika Selatan yang kemudian menyebar ke Indonesia pada abad ke-18, dan mulai abad ke-20 singkong menjadi makanan pokok pengganti nasi, sehingga budidaya singkong di Indonesia semakin pesat. Singkong memiliki kandungan nutrisi dan manfaat bagi kesehatan diantaranya, sumber energi, melancarkan pencernaan, dan mengobati diare (Utama dan Rukismono 2018). Selain itu singkong merupakan hasil pertanian terbesar kedua setelah padi sehingga memiliki potensi sebagai bahan baku industri seperti kerupuk singkong (Herniati *et al.* 2020). Kerupuk singkong adalah produk olahan berbahan dasar singkong yang dicampur dengan tepung tapioka, tepung terigu, air, gula, garam, daun bawang, cabai merah, bawang merah, bawang putih, seledri. Pada pelaksanaannya kegiatan pengolahan kerupuk singkong ini tidak akan lepas dari pengawasan mutu yang berfungsi untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan spesifikasi perusahaan dan menghindari adanya penyimpangan dengan melakukan perbaikan (Fitri *et al.* 2018).

Pengawasan mutu merupakan kegiatan untuk menjamin bahwa proses produksi yang dilakukan sudah menghasilkan produk yang sesuai dengan yang diinginkan perusahaan (Junais *et al.* 2014). Pengawasan mutu dilakukan untuk menjamin mutu suatu produk dari proses pembuatan hingga produk akhir. Hal ini juga bertujuan untuk menghasilkan produk dengan mutu dan kualitas yang konsisten, dan diharapkan dapat mencegah adanya kesalahan saat proses produksi dilakukan sehingga akan mengurangi produk kerupuk singkong yang *reject*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Proses produksi PT Cassanatama Naturindo sudah sesuai dengan standar perusahaan. Pengawasan mutu terhadap kerupuk singkong harus dilakukan dengan baik agar produk yang dihasilkan konsisten dan memiliki mutu yang terjamin. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimana sistem pengawasan mutu produk kerupuk singkong di PT Cassanatama Naturindo, Semarang.

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selain itu, memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan PKL secara khusus yaitu untuk mempelajari pengawasan mutu produk kerupuk singkong



di PT Cassanatama Naturindo yang dimulai dari penerimaan bahan, proses produksi, dan produk akhir.

#### 1.4 Manfaat

Kegiatan PKL yang dilakukan di PT Cassanatama Naturindo memberikan manfaat bagi pihak terkait, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi dan juga perusahaan. Manfaat yang diperoleh oleh mahasiswa yaitu dapat mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh pada saat perkuliahan, dan juga dapat memperoleh pengalaman selama menjalankan PKL di PT Cassanatama Naturindo. Manfaat yang diperoleh perguruan tinggi yaitu dapat menjalin hubungan dan kerjasama yang baik dengan perusahaan, dan manfaat yang diperoleh perusahaan yaitu dapat mengetahui calon karyawan yang unggul dan berprestasi.

#### 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari kegiatan PKL yaitu mencakup seluruh aspek yang berkaitan dengan pengawasan mutu produk kerupuk singkong dimulai dari proses penerimaan bahan baku dan pendukung, proses produksi, pengemasan, dan produk akhir. Pengawasan mutu tersebut harus dilakukan secara keseluruhan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan yang baik.

