



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Praptiningsih dan Gozal (2013), pada era globalisasi ini gaya hidup masyarakat mulai bergeser, hal tersebut menuntut serba praktis dan instan, contohnya pada makanan. Makanan instan yang sangat digemari oleh masyarakat saat ini salah satunya adalah mi instan. Berdasarkan SNI (2012), mi instan merupakan produk yang dibuat dari bahan baku utama terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau dalam kemasan.

PT Jakarana Tama merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi berbagai macam produk mi instan. Produk yang dipasarkan sampai saat ini yaitu *Gaga Mie Aussie*, *Gaga Mie Cup*, *Gaga 1000*, *Gaga Mie 100 Hot Series*, *Gaga 100 Goreng Extra Pedas*, *Gaga Bakmi*, *Gaga A1 Egg Noodle*, *Gaga Mie Gepeng*, dan *Arirang Mie*. Sampai saat ini, mi instan merupakan salah satu produk pangan yang sangat digemari masyarakat dikarenakan harganya yang murah, penyajiannya yang praktis dan memiliki rasa yang enak. Seiring berjalannya waktu, semakin banyak perusahaan yang memproduksi mi instan karena permintaan yang juga semakin meningkat. Menurut Oktaviani (2014), hal tersebut memicu adanya persaingan dengan tujuan mendapatkan pangsa pasar yang tinggi dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Persaingan bisnis yang semakin ketat mengakibatkan perilaku konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli produk semakin selektif, oleh karena itu perusahaan harus berusaha mencapai tujuan untuk menciptakan dan mempertahankan pelanggan. Hal tersebut dapat dicapai melalui suatu sistem manajemen yang baik, salah satunya yaitu dari pengawasan mutu. Mutu suatu produk tidak hanya dipengaruhi dari bahan baku saja, melainkan proses produksinya juga sangat mempengaruhi mutu suatu produk. Oleh karena itu, dapat dikatakan pengawasan mutu proses produksi mempunyai peranan sangat penting dan merupakan salah satu yang dijadikan tolak ukur pada kualitas produk. Pengawasan mutu dilakukan agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, dilakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk mengetahui bagaimana pengawasan mutu proses produksi Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan. Maka, penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

- Bagaimana proses produksi Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama?
- Bagaimana pengawasan mutu proses produksi Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama?

1.3 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan khusus. Secara umum, PKL ini bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan



yang diperoleh selama perkuliahan dan mempelajari dunia kerja (lapangan), meningkatkan keterampilan, wawasan dan pengalaman kerja di industri pangan. Adapun tujuan khusus kegiatan PKL ini yaitu mengetahui dan memahami proses produksi serta pengawasan mutu mi instan di PT Jakarana Tama, Bogor yang meliputi penerimaan bahan baku hingga produk mi instan siap dipasarkan.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL dapat memberi manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa yaitu mendapatkan pengalaman pada pengawasan mutu proses produksi mi instan di industri secara langsung dan mengaplikasikan ilmu dan keterampilan praktik yang telah didapatkan selama perkuliahan ke dunia kerja. Bagi perguruan tinggi, dapat menjalin hubungan kerjasama antara instansi perguruan tinggi dengan perusahaan tempat mahasiswa melaksanakan PKL dan meningkatkan kualitas dengan lulusan yang memiliki pengalaman PKL. Bagi perusahaan, sebagai sarana pembelajaran dan pembinaan kepada mahasiswa yang akan masuk ke dunia kerja dan mendapatkan saran atau masukan mengenai pengawasan mutu proses produksi mi instan dari mahasiswa yang melaksanakan PKL.



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