

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan teknologi pengolahan pangan telah menghasilkan berbagai jenis makanan, salah satunya adalah makanan beku (*frozen food*). Pangan olahan beku merupakan pangan olahan yang dihasilkan melalui proses pembekuan dan suhu produk dipertahankan tidak lebih dari -18°C pada setiap bagiannya (BPOM 2021). Salah satu contoh produk makanan beku adalah naget ayam. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2014) yang termuat dalam SNI 01-6683-2014, *chicken nugget* atau naget ayam adalah produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan.

PT Belfoods Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di industri makanan beku berbasis daging ayam. Produk makanan beku yang diproduksi oleh perusahaan ini antara lain naget ayam, sosis, dan bakso. Produk PT Belfoods telah dipasarkan di berbagai daerah di Indonesia. Dengan demikian, kualitas produk yang dihasilkan harus dijaga dan diperhatikan. Kualitas produk perlu diperhatikan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan kepuasan konsumen, dan menjaga citra perusahaan. Selain itu, kualitas produk dapat mempengaruhi penerimaan produk oleh konsumen. Kualitas produk yang buruk dapat menyebabkan penolakan produk oleh konsumen.

Tindakan pengawasan dan pengendalian mutu perlu dilakukan supaya produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang tinggi dan sesuai dengan harapan konsumen. Tindakan pengawasan dilakukan untuk menjamin bahwa proses produksi sudah sesuai dengan standar perusahaan. Sementara itu, kegiatan pengendalian mutu di industri pangan pada dasarnya adalah melakukan analisis dan mengenali penyebab keragaman produk, memonitor mutu produk mulai dari tahapan persiapan bahan mentah hingga produk akhir, kemudian melakukan tindakan perbaikan terhadap proses produksi supaya dapat menghasilkan produk bermutu baik dan seragam (Mamuaja dan Christine 2016). Berdasarkan penjelasan tersebut, pengawasan dan pengendalian mutu dapat dilakukan terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.

PT Belfoods Indonesia khususnya departemen *Quality Control* telah melakukan pengawasan dan berbagai usaha pengendalian untuk mencegah adanya produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi perusahaan atau dikatakan sebagai produk *reject*. Namun, berbagai produk *reject* masih ditemukan selama proses produksi. Produk *reject* dapat disebabkan karena proses produksi yang tidak terkendali sehingga berpotensi menimbulkan keragaman produk. Terdapat 5 (lima) faktor penyebab *reject*, antara lain faktor manusia, metode, material, mesin, dan lingkungan. Kelima faktor tersebut tidak dapat diperoleh hanya melalui asumsi. Oleh karena itu, diperlukan analisis lebih lanjut untuk mengetahui faktor internal penyebab *reject* khusus produk *output* mesin MHW (*Multihead Weigher*) dan menentukan tindakan pengendaliannya.



1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada analisis faktor penyebab *reject* kemasan *inner* sobek di PT Belfoods Indonesia yaitu :

- Bagaimana cara menganalisis data *reject* kemasan *inner* sobek hasil pengecekan produk *output* mesin *multihead weigher* di PT Belfoods Indonesia?
- Apa saja faktor penyebab terjadinya kemasan *inner* sobek hasil pengecekan produk *output* mesin *multihead weigher* di PT Belfoods Indonesia?
- Bagaimana cara pengendalian terhadap kemasan *inner* sobek hasil pengecekan produk *output* mesin *multihead weigher* di PT Belfoods Indonesia?

1.3 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari kegiatan PKL ini, yaitu untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Sementara itu, tujuan khusus dari kegiatan PKL ini, yaitu untuk menganalisis data *reject* kemasan *inner* sobek pada produk naget ayam *output* mesin MHW di PT Belfoods Indonesia, mengidentifikasi faktor penyebab adanya *reject* kemasan *inner* sobek, dan menentukan tindakan pengendaliannya.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa adalah dapat menambah wawasan terkait kondisi nyata dalam industri pangan dan melatih keterampilan mahasiswa mengenai pengendalian mutu produk. Manfaat bagi perusahaan adalah dapat menjadi referensi perusahaan dalam melakukan tindakan pengendalian *reject* kemasan *inner* sobek. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah dapat meningkatkan kerja sama antara perguruan tinggi dengan instansi pemerintah maupun swasta.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini memiliki ruang lingkup pengendalian mutu proses produksi naget ayam. Proses produksi meliputi persiapan bahan baku, pemantauan proses produksi, dan pengemasan produk. Adapun ruang lingkup pengumpulan data *reject* kemasan *inner* sobek yaitu pada produk *output* mesin *multihead weigher*.