



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia memiliki peranan yang penting dalam peningkatan pembangunan industri nasional dan perekonomian negara. Berkembangnya industri pangan ditandai dengan berkembangnya proses pengolahan produk menjadi pangan olahan yang bernilai gizi tinggi serta praktis dan hemat. Salah satu jenis pangan olahan adalah *frozen food*. *Frozen food* adalah makanan yang dibekukan dan telah melalui proses pengawetan sehingga bisa bertahan pada waktu yang lama dengan suhu yang rendah. Produk *frozen food* diantaranya adalah naget dan siomay. Naget merupakan olahan daging yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (BSN 2014). Siomay merupakan produk olahan hasil perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan atau udang dan atau surimi minimum 30 %, tepung dan bahan-bahan lainnya, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit yang mengalami perlakuan pengukusan (BSN 2013).

Naget dibuat melalui tiga proses yaitu pembuatan, pengukusan dan pemaniran, dari ketiga proses dapat berpengaruh dalam menentukan mutu produk akhir naget. Proses pembuatan naget yaitu, pencampuran (*mixing*), pengukusan, pemotongan dan pemaniran. Siomay dibuat melalui dua proses yaitu, pembuatan dan pengukusan, kedua proses ini sangat berpengaruh dalam menentukan mutu produk akhir siomay. Proses pembuatan siomay yaitu pencampuran (*mixing*), pencetakan pengukusan, dan penurunan suhu.

UMKM D'MAMAM mempunyai spesifikasi khusus terkait bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Pada bahan baku segar, UMKM D'MAMAM memesan dari *supplier* yang dikontak satu hari sebelum produksi dan bahan baku *non* segar dibeli di supermarket dengan memperhatikan label yang tertera pada kemasan seperti tanggal kadaluarsa, logo halal dan izin edar BPOM. Karakteristik khusus pada proses produksi adalah sanitasi alat, menjaga waktu, dan suhu yang sesuai untuk digunakan dalam proses produksi. Produk naget memiliki spesifikasi khusus yaitu tekstur kenyal, tidak mudah hancur, warna putih kekuningan, beraroma daging ayam dan rempah, ukuran seragam, dan tepung panir yang rekat. UMKM Siomay Abah Uki menghubungi *supplier* bahan baku segar sehari sebelum produksi, untuk bahan baku *non* segar dibeli di pasar dengan memperhatikan label pada kemasan yaitu tanggal kadaluarsa, logo halal dan izin edar BPOM. Karakteristik khusus pada proses produksi adalah melakukan sanitasi alat, menjaga waktu, dan suhu yang sesuai untuk digunakan dalam proses produksi. Produk siomay memiliki spesifikasi khusus yaitu tekstur kenyal, tidak mudah hancur, warna putih ke abu-abuan, beraroma daging ikan dan ukuran yang seragam.

Jika karakteristik produk tersebut tidak terpenuhi maka akan dikategorikan sebagai produk *reject*. Banyaknya produk yang dikategorikan *reject*, dapat menyebabkan kerugian pada perusahaan. Pengawasan mutu bertujuan untuk meminimalkan kerugian yang terjadi akibat adanya *reject* pada produk akhir.



1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dikemukakan berdasarkan latar belakang yang diuraikan adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana cara pengawasan mutu produk naget dan siomay di Usaha Mikro Kecil Menengah, Bogor?
- b. Bagaimana hasil pengawasan mutu pada produk naget dan siomay di Usaha Mikro Kecil Menengah, Bogor?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di D'MAMAM dan Siomay Aban Uki adalah mengaplikasikan ilmu yang didapat, mempelajari gambaran nyata tentang dunia kerja dan interaksi sosial di industri pangan. Kegiatan ini juga bertujuan untuk mengimplementasikan ilmu dan keterampilan yang didapat melalui kegiatan perkuliahan di perguruan tinggi. Tujuan khusus dari PKL ini adalah untuk mengetahui serta memahami dari pengawasan mutu proses produksi naget dan siomay yang meliputi bahan baku, proses pengolahan produk hingga produk diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat dilaksanakannya kegiatan PKL bagi mahasiswa yaitu, dapat memiliki pengalaman sebagai tenaga kerja yang siap kerja, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri. Manfaat pelaksanaan PKL bagi perusahaan, yaitu dapat memberikan masukan positif dan bantuan tenaga pada industri. Manfaat pelaksanaan PKL bagi perguruan tinggi yaitu, dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Institut Pertanian Bogor kepada masyarakat luas, mengetahui tingkat pemahaman mahasiswa, dan menambah literatur di perpustakaan Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup merupakan batasan hal-hal yang dilakukan dalam pengerjaan tugas akhir. Ruang lingkup berguna untuk memperjelas masalah yang akan dibahas lebih terarah, efektif dan efisien dalam mengurai aspek tertentu. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan oleh seluruh karyawan yang terlibat dalam pembuatan naget dan siomay. Pemantauan jalannya proses produksi, dimulai proses produksi hingga produk akhir.