

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keberagaman budayanya. Setiap budaya memiliki kuliner khas yang mencerminkan budaya tersebut. Kuliner tidak lepas akan keberagaman bumbu yang digunakan. Bumbu ialah bahan pangan yang ditambahkan dalam suatu olahan pangan untuk meningkatkan cita rasa dan penampaknya. Persentase konsumsi bumbu setiap bulan di Indonesia pada bulan September tahun 2018 sebesar 0,97 % (BPS 2019). Data tersebut menunjukkan bahwa bumbu dikonsumsi setiap harinya. Pegiat industri melihat peluang tersebut dengan mewujudkan produk bumbu instan bernilai guna tinggi. Salah satunya dengan memproduksi bumbu penyedap rasa.

Knorr chicken seasoning powder (selanjutnya disingkat menjadi KCP) merupakan bumbu penyedap serbaguna rasa ayam berbentuk bubuk yang biasa digunakan sebagai pelengkap pada masakan untuk meningkatkan atau memperbaiki dari segi organoleptik, seperti cita rasa, aroma, dan penampakan. Bahan baku produk tersebut didominasi bahan berbentuk bubuk yang memiliki sifat higroskopis. Higroskopis adalah sifat bahan yang mudah menyerap air lingkungan sekitarnya. Untuk menjaga mutu produk dari bahan baku hingga produk akhir, ruang produksi didesain suhu dan RHnya (kelembapan) maksimal sebesar 25 °C dan 55 % agar tidak mengalami penurunan mutu. Mutu merupakan tolak ukur baik atau buruknya suatu benda atau proses.

PT Agri Wangi Indonesia merupakan perusahaan maklon dari PT UI, Tbk. Maklon bermakna jasa pengerjaan produk oleh pihak lain. PT Agri Wangi Indonesia berusaha meningkatkan pengawasan mutu untuk menjaga kepercayaan bisnis klien, serta konsumen yang telah menggemari produk KCP. Pengawasan mutu adalah kegiatan menjamin mutu produk mulai dari tahap proses penerimaan bahan hingga produk akhir yang sesuai dengan standar sebagai evaluasi kinerja, sehingga produk aman untuk dikonsumsi (Arsani *et al.* 2016). Selain mengikuti standar yang telah dibuat oleh klien, perusahaan juga memiliki standar tersendiri dalam menjamin mutunya. Jika standar produk tersebut belum dapat terpenuhi, dilakukan tindakan sesuai dengan kebutuhan, seperti proses *rework*, *reject*, dan *block*.

Peningkatan proses *rework* menjadi pusat perhatian karena dapat merugikan tenaga pekerja dan biaya pengeluaran pihak perusahaan. Hasil evaluasi perusahaan menyatakan proses *rework* kerap kali terjadi pada proses penimbangan, pencampuran, penyaringan, dan dilakukannya setelah hasil uji kadar air keluar. Oleh karena itu, perlu tindakan peningkatan pengawasan mutu ketiga kelompok pada proses produksi tersebut agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

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 IPB.

2. Dilarang mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Tujuan

Kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) memiliki dua tujuan yang terbagi atas tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL ini adalah mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, serta memperoleh pengalaman belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL ini adalah mempelajari pengawasan mutu proses produksi KCP di PT Agri Wangi Indonesia, terutama pada proses penimbangan, pencampuran, penyaringan, dan pengujian kadar air.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan Praktik Kerja Lapangan

PT Agri Wangi Indonesia sebagai tempat pelaksanaan kegiatan PKL berlokasi di Jl. Elang No. 88, Desa Sanja, Kawasan Industri Branta Mulya Citeureup, Kecamatan Citeureup, Kabupaten Bogor 16810. PKL dilaksanakan selama 2 bulan, mulai dari tanggal 3 Februari 2020 hingga 30 Maret 2020. Jam kerja kegiatan PKL disesuaikan dengan jam kerja kantor, yaitu hari Senin sampai Jumat dari pukul 07.30 WIB hingga 16.30 WIB.

Terdapat tugas pengganti PKL, karena waktu PKL kurang satu bulan akibat terjadinya pandemi Covid-19. Tugas tersebut berupa membuat produk *brown sugar* beras kencur yang diproduksi sebanyak 12 botol pada setiap ulangan dan terdapat dua kali ulangan. Produk tersebut dilakukan uji organoleptik secara hedonik kepada 15 panelis, dianalisis kerusakan bahan baku, dijelaskan jenis uji mutu sesuai SNI 01-3550-1994 tentang minuman beralkohol beras kencur, dan ditentukan strategi pemasarannya. Hasil dipresentasikan di hadapan keluarga dengan didokumentasikan berupa video dan diunggah pada akun *youtube* pribadi. Waktu pengerjaan dari tanggal 8 Mei 2020 hingga 15 Mei 2020.

2.2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Data adalah keterangan yang menggambarkan kebenaran dan kenyataan pada suatu kejadian untuk menghasilkan sebuah informasi, sehingga dapat dijadikan dasar suatu kajian. Data dapat disajikan dalam bentuk huruf, angka, tabel, grafik, gambar, dan simbol. Jenis data berdasarkan sumbernya terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder.

2.2.1 Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya. Hasil data dikumpulkan dan dilakukan pengolahan sendiri oleh peneliti, sehingga menjadi data terbaru. Data primer dapat diperoleh dari hasil analisis, observasi