

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Mayonnaise* merupakan salah satu jenis saus dressing (*dressing sauce*) yang paling banyak digunakan pada beragam produk pangan di dunia saat ini (Depree dan Savage 2001 di dalam Rahmawati D *et al.* 2015). *Mayonnaise* adalah jenis bahan pangan berupa emulsi setengah padat yang dibuat dari minyak nabati, cuka atau asam sitrat, kuning telur dan beberapa bumbu yaitu garam, gula, paprika, MSG. *Mayonnaise* merupakan emulsi minyak dalam air dengan kuning telur berfungsi sebagai emulsifier. Kadar minyak tidak boleh kurang dari 65% berat (Usman *et al.* 2015).

Di Indonesia, *mayonnaise* sering digunakan sebagai pendamping makanan asin ataupun salad *dressing* pada salad buah ataupun sayur dengan cita rasa yang gabungan dari rasa asam, sedikit manis dan gurih yang disukai oleh sebagian besar masyarakat di Indonesia. *Mayonnaise* terbuat dari kuning telur, cuka dan minyak nabati. PT Sorin Maharasa memproduksi *mayonnaise* untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan kebutuhan pasar akan produk *mayonnaise*.

PT Sorin Maharasa mempunyai karakteristik produk *mayonnaise* yang dihasilkan diantaranya kekentalan *mayonnaise* yang diukur dengan menggunakan viscometer 30.000 sampai 40.000 CP. Jika karakteristik produk tersebut tidak terpenuhi maka produk tersebut dikategorikan sebagai produk *reject*. Selain berdasarkan karakteristik dari produk akhir, ketidaksesuaian pada proses produksi juga dapat menghasilkan produk *reject* yaitu pada proses *mixing*.

Ketidaksesuaian pada saat proses pencampuran dapat menghasilkan produk *mayonnaise* yang belum homogen sehingga produk dikategorikan *reject*. Jika jumlah produk *reject* terlalu banyak dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Adanya produk *reject* ini menandakan bahwa pengawasan mutu belum dilakukan dengan baik dan diterapkan oleh perusahaan dengan baik, sehingga perlu dilakukannya pengawasan mutu dengan baik pada proses produksi. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan di bidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Raharja *et al.* 2004). Pengawasan mutu dilakukan dengan cara mengawasi dan memastikan titik kritis setiap alur proses produksi hingga produk akhir.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sorin Maharasa adalah mengaplikasikan ilmu dan teknologi yang diperoleh selama proses perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan (SJMP) pada industri. Disamping itu juga untuk menambah pengalaman kerja di bidang industri pangan khususnya dalam bidang *mayonnaise* dan melakukan proses





pengawasan mutu pada proses produksi *mayonnaise* mulai dari bahan baku hingga menjadi produk akhir. Tujuan khusus dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sorin Maharasa adalah untuk mengawasi mutu pada proses produksi Andy *Mayonnaise* mulai dari penerimaan bahan, proses produksi dan produk akhir.

## 2 METODE KAJIAN

### 2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Sorin Maharasa yang terletak di Jl Pembina Rawahaur No 3 Kecamatan Babakan Madang Sentul Bogor, Jawa Barat. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilakukan selama tiga bulan yang dihitung sejak tanggal 27 Januari 2020 sampai 21 April 2020. Waktu PKL dilakukan sesuai dengan jam kerja karyawan yang dimulai dari pukul 08.00-17.00 WIB pada hari Senin sampai dengan hari Jumat.

### 2.2 Metode Praktik Kerja Lapangan

Data yang digunakan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan meliputi data primer dan juga data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari narasumber pertama yaitu melakukan wawancara dengan pembimbing lapang maupun operator produksi atau pekerja yang sedang bertugas pada saat itu. Metode praktik langsung dilakukan dengan melakukan proses observasi dengan acuan standar pembuatan yang sudah disediakan oleh perusahaan dan melakukan pengamatan cara atau proses pembuatan *mayonnaise* dari awal sampai menjadi produk akhir dan pengemasan produk. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari buku, jurnal, internet maupun dokumen perusahaan yang diizinkan untuk dipublikasikan. Studi pustaka dilakukan untuk membandingkan dengan hasil yang didapat lapangan.

## 3 KEADAAN UMUM DI PT SORIN MAHARASA

### 3.1 Sejarah Perusahaan

Sorin Maharasa merupakan industri yang bergerak pada industri olahan daging. Awal mula berdirinya PT Sorin Maharasa yaitu pada tahun 1990 bertempat di Jakarta atau lebih tepatnya di Jl. Petojo VIY II No. 15 Cideung Gamber, Jakarta Barat. Pada tahun 1990 ini PT Sorin Maharasa masih berbetuk