

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tingginya permintaan konsumen terhadap suatu produk mengharuskan perusahaan pangan untuk terus meningkatkan mutu produk. Mutu produk dapat diartikan sebagai faktor pada komoditas yang membedakan tingkat kepuasan bagi konsumen. Mutu produk juga merupakan modal utama bagi perusahaan pangan untuk berkembang dan bertahan dalam menghadapi persaingan. Bermunculannya perusahaan pangan baru menjadi tantangan untuk perusahaan terdahulu untuk terus mempertahankan dan meningkatkan mutu produk seiring perkembangan zaman.

PT Madusari Nusaperdana sebagai perusahaan penghasil sosis dan olahan daging, berkomitmen dalam visi misinya. Komitmen untuk menjadi perusahaan yang memiliki produk dengan mutu terbaik dan mampu meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan menghasilkan produk yang bermutu dan memiliki nilai tambah. Produk yang bermutu dihasilkan dari olahan bahan baku yang terbaik serta bentuk pengawasan dan pengendalian mutu yang terbaik juga dilakukan oleh perusahaan. Konsistensi perusahaan dalam menghasilkan produk yang bermutu guna mempertahankan kepercayaan konsumen terhadap *brand* perusahaan. Sosis *mini bratwurst* merupakan salah satu produk yang banyak diproduksi oleh PT Madusari Nusaperdana karena banyaknya permintaan konsumen. Maka dari itu, jenis sosis ini terus dilakukan pengawasan dan pengendalian terhadap mutu yang baik dan perlu dipertahankan.

Mutu merupakan serangkaian karakteristik dari produk atau bahan dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan syarat dan peraturan yang berlaku untuk kebutuhan konsumen. Pengertian dari konsumen atau pelanggan adalah semua orang yang menuntut kita atau perusahaan untuk memenuhi suatu standar dengan kualitas tertentu dan karena itu akan memberikan pengaruh pada kita atau perusahaan. Salah satu syarat kriteria mutu sosis yang penting dilihat dari kandungan gizinya, yaitu terdiri dari kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat. Standar mutu sosis menurut SNI No 01-3820-2015 pada Lampiran 1.

Jaminan mutu pada produk pangan menjadi semakin penting dalam upaya memenangkan kompetisi pasar di era globalisasi, dimana para konsumen semakin kritis mengharapkan mutu produk yang sangat tinggi atau baik. Kondisi produk salah satu perhatiannya. Kondisi produk yang sesuai standar dan kondisi produk yang baik menjadi salah satu bentuk konsistensi perusahaan dalam mempertahankan nilai jual produk dan *brand* dari produk atau perusahaan. Pengemasan yang baik menjadi salah satu nilai estetika dari suatu produk selain mampu mempertahankan mutu dari produk tersebut. Namun, segala macam bentuk penolakan atau penyimpangan dapat terjadi pada setiap tahapan proses produksi. Penyimpangan yang terjadi mampu menyebabkan produk terlihat tidak memiliki mutu yang baik. Maka dari itu, perlu adanya bentuk pengendalian dan tindakan pencegahan maupun perbaikan dalam menangani penyimpangan-penyimpangan yang terjadi.

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk menambah pengalaman kerja dan wawasan mengenai bidang teknologi pangan saat ini, bentuk implementasi ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan. Tujuan khusus dilaksanakannya kegiatan PKL yaitu membuktikan kesesuaian mutu produk *in line packing* terhadap standar dan mengidentifikasi faktor penyebab terjadinya penyimpangan dan memberikan usulan perbaikannya.

## 2 METODE KAJIAN

### 2.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan PKL dilaksanakan di PT Madusari Nusaperdana yang berlokasi di Jl. Jababeka XIV A blok J No. 5 N-O Kawasan Industri Jababeka I Desa Haramekar, Cikarang Utara, Bekasi, Jawa Barat. Kegiatan PKL ini berlangsung selama dua bulan dimulai dari tanggal 20 Januari hingga 18 Maret 2020. Waktu kegiatan PKL disesuaikan dengan aturan perusahaan dan Departemen *Quality Assurance* yakni pada hari Senin hingga Jumat mulai pukul 08.00 sampai dengan pukul 17.00 WIB.

### 2.2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan PKL dilaksanakan berupa pengumpulan data secara primer dan sekunder. Pengumpulan data secara primer dilakukan dengan cara mengamati langsung proses *packing* sosis, pengecekan *output* dari proses *packing* hingga pembekuan produk dan mewawancarai langsung pada pihak yang ada di lapangan. Pengumpulan data secara sekunder dilakukan dengan mencari referensi jurnal atau skripsi sebagai acuan pengolahan data dan pembahasan dalam laporan.