

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Bukit Baros Cempaka (BBC) merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pangan yang memproduksi produk olahan susu seperti keju dan *yoghurt* yang mempunyai pasar di wilayah Jawa Barat dan sekitarnya. Keju merupakan gumpalan hasil koagulasi protein susu oleh enzim rennin atau enzim proteolitik lainnya karena adanya kondisi asam yang merupakan hasil kerja dari bakteri asam laktat (Hutagalung *et al.* 2017). Keju mozzarella merupakan salah satu produk unggulan dari PT BBC serta produk yang paling banyak diminati oleh konsumen. Oleh karena itu kualitas produk yang dihasilkan harus tetap dijaga agar pelanggan merasa puas menggunakan produk tersebut.

Semakin berkembangnya zaman, masalah kepuasan konsumen semakin kompleks, diantaranya kemasan yang menjadi daya tarik visual yang menjadi parameter pertama yang memutuskan konsumen akan membeli produk tersebut atau tidak. Selain itu kemasan juga merupakan atribut terluar dari produk yang memiliki sifat fungsional sebagai pelindung dan pembungkus. Dilihat dari bahan baku utamanya yaitu susu dan kadar air keju mozzarella yang cukup tinggi, maka diperlukan penanganan yang tepat agar produk tidak mudah rusak, yaitu dengan cara dikemas secara vakum dan disimpan di suhu dingin sekitar 4 °C.

Adanya wadah atau pembungkus pada suatu produk dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, dan melindungi produk yang ada di dalamnya dari pencemaran serta gangguan fisik (Sucipta *et al.* 2017). Pengemasan pada keju mozzarella dilakukan dengan menggunakan kemasan primer dan sekunder, pengemas primer yang digunakan yaitu jenis plastik PE (*Polyethylene*) dan *nylon*, sedangkan kemasan sekunder yang digunakan yaitu kemasan karton.

Dalam proses pengemasan keju mozzarella, produk yang dihasilkan tidak lepas dari masalah penyimpangan hasil pengemasan seperti *seal* melipat, vakum bocor, adanya benda asing, dan lain-lain. Adanya produk hasil pengemasan yang menyimpang, menyebabkan perlunya proses ulang yang mengakibatkan kerugian dari segi waktu dan juga kerugian dari segi materi (Dewiyani *et al.* 2019).

Dilihat dari fungsi kemasan yang cukup berpengaruh terhadap keamanan produk, serta adanya penyimpangan hasil pengemasan yang mengakibatkan kerugian, pengendalian kualitas terhadap hasil pengemasan keju mozzarella harus diperhatikan supaya produk yang rusak akibat penyimpangan hasil pengemasan tidak lolos ke tangan konsumen. Hal ini dikarenakan apabila produk telah dibawa ke pasaran namun dalam kondisi kemasan yang rusak maka produk akan mudah mengalami kerusakan dan konsumen akan mengembalikan produk tersebut ke perusahaan.

2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Penyimpangan hasil pengemasan jenis apa yang menjadi prioritas utama untuk segera diselesaikan?
2. Usulan perbaikan apa yang bisa diberikan pada penyimpangan-penyimpangan hasil pengemasan tersebut?



2

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari kegiatan PKL ini yaitu untuk menambah pengalaman kerja dan wawasan mengenai bidang teknologi pangan, serta untuk mengimplementasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan. Sedangkan tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan PKL ini yaitu untuk mengidentifikasi faktor penyebab terjadinya penyimpangan hasil pengemasan dan memberikan usulan perbaikan.

1.4 Manfaat

PKL ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, serta perguruan tinggi. Bagi mahasiswa, untuk dapat memberikan pengalaman kerja serta dapat mengimplementasikan ilmu selama perkuliahan. Bagi perusahaan yaitu memberikan usulan perbaikan kepada PT BBC dalam pelaksanaan pengendalian mutu hasil pengemasan. Bagi perguruan tinggi yaitu dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dan perguruan tinggi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

