

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Industri pangan memiliki berbagai upaya dalam menghasilkan suatu produk dengan mutu yang baik. Salah satu upaya tersebut yaitu dengan melakukan pengawasan mutu pada setiap proses produksinya.

Pengawasan mutu merupakan suatu usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan perusahaan (Fitri *et al.* 2018). PT XYZ melakukan pengawasan mutu pada proses produksi *original gyudon*. *Gyudon* adalah semangkok nasi dengan irisan tipis (potong atau cincang) daging sapi dan bawang bombai yang direbus dengan gula dan kecap. Rasa kecap manisnya disukai oleh sebagian besar orang Jepang dan rasanya yang menarik dari lemak sapi yang kaya menjadikannya hidangan nasional Jepang yang terkenal (Ogura *et al.* 2016). Daging sapi yang digunakan umumnya adalah bagian dari perut yang sedikit berlemak, namun tetap memiliki daging. Berbeda dengan jenis teriyaki dan yakiniku, daging pada *gyudon* bukan dipanggang, melainkan direbus dan kemudian dimasak kembali menggunakan bumbu dan rempah sesuai dengan selera. Tidak hanya dari cara pemasakan, *gyudon* juga menggunakan saus yang berbeda, sehingga menciptakan cita rasa khas yang berbeda dengan jenis makanan Jepang lainnya.

PT XYZ merupakan industri pangan yang memproduksi berbagai produk *frozen food* salah satunya adalah produk *original gyudon*. Produk *original gyudon* yang diproduksi di PT XYZ sudah dipasarkan diseluruh Indonesia. Sehingga mutu produk menjadi hal yang penting untuk diperhatikan. Pengawasan mutu dilakukan dengan cara mengawasi dan memastikan titik kritis setiap alur produksi mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk jadi. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan dibidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen (Raharja *et al.* 2012).

## 1.2 Rumusan Masalah

Pada proses produksi *original gyudon* harus dilakukan pengawasan mutu agar produk yang dihasilkan bermutu dan berkualitas baik. Berdasarkan hal tersebut dapat dirumuskan suatu masalah yaitu bagaimana PT XYZ melakukan pengawasan mutu proses produksi pada produk *original gyudon*.

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT XYZ adalah mengaplikasikan ilmu yang dipelajari selama proses perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, serta menambah pengalaman kerja di industri. Tujuan khusus dari PKL di PT XYZ adalah melakukan pengawasan mutu pada produk *original gyudon* mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk jadi.

#### 1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) diharapkan dapat bermanfaat bagi mahasiswa, perguruan tinggi dan perusahaan. Manfaat yang didapatkan oleh mahasiswa adalah mendapatkan pengalaman baru didunia kerja yang sesungguhnya, menambah wawasan, mandiri, dan memperoleh ilmu mengenai pengawasan mutu yang dilakukan oleh perusahaan. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan kepada masyarakat luas dan menjalin kerja sama dengan perusahaan.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies