



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan produk peternakan yang menjadi andalan sumber protein. Kebutuhan akan daging di Indonesia setiap tahun selalu meningkat seiring dengan tumbuhnya “sadar gizi” dan selera konsumsi masyarakat yang mengarah ke konsumsi protein hewani. Pengaruh kebutuhan daging juga disebabkan oleh meningkatnya jumlah penduduk dan meningkatnya pendapatan masyarakat (Rusdiana 2019).

PT Pramana Pangan Utama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang utama jasa pemotongan dan produksi daging, mulai dari pemotongan hingga produksi daging dalam kotak, *ready to cook*, restoran dan hotel bintang 5. Kualitas produk yang bagus akan menghasilkan kepuasan terhadap pelanggan. Menurut Safrudin dan Sari (2016), kualitas produk menjadi tolak ukur pelanggan dalam memilih sebuah produk dan merupakan faktor penting yang memengaruhi kepuasan pelanggan. Untuk menghasilkan kualitas produk yang sesuai standar, maka proses produksi yang dilakukan harus berjalan dengan baik dan sesuai SOP perusahaan.

Proses produksi di PT Pramana Pangan Utama tidak menutup kemungkinan adanya ketidaksesuaian terhadap standar perusahaan. Produk *nonconformities* merupakan penyimpangan kondisi produk yang tidak sesuai standar yang telah ditetapkan perusahaan. Untuk meminimalkan produk *nonconformities* perlu dilakukannya pengendalian kualitas dalam proses produksi di suatu perusahaan. Pengendalian kualitas merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisis, mengelola dan memperbaiki produk dan proses menggunakan metode-metode statistik (Rahmahani *et al.* 2019). Melalui pengendalian kualitas (*quality control*) diharapkan bahwa perusahaan dapat meningkatkan efektivitas pengendalian dalam mencegah terjadinya produk cacat (*defect prevention*), sehingga dapat menekan terjadinya pemborosan dari segi material maupun tenaga kerja yang akhirnya dapat meningkatkan produktivitas (Kartika 2013).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat ditetapkan rumusan masalah sebagai berikut.

- a. Apa saja jenis *nonconformities* pada produk *chilled meat* sebelum rilis yang terjadi di PT Pramana Pangan Utama, Bogor?
- b. Apa saja faktor penyebab *nonconformities* pada produk *chilled meat* sebelum rilis di PT Pramana Pangan Utama, Bogor?
- c. Bagaimana usulan tindakan perbaikan untuk meminimalkan terjadinya *nonconformities* produk *chilled meat* sebelum rilis di PT Pramana Pangan Utama, Bogor?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di PT Pramana Pangan Utama, Bogor yaitu mengimplementasikan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari ilmu baru sesuai dengan kegiatan nyata di lapangan,

serta menjalin kerja sama antara institusi dan perusahaan terkait, mengetahui dunia kerja sesungguhnya pada beberapa aspek seperti organisasi, sistem, lingkungan. Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu melakukan analisis dan mengendalikan ketidaksesuaian produk *chilled meat* sebelum rilis di PT Pramana Pangan Utama, Bogor.

1.4 Manfaat

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini diharapkan dapat memberikan manfaat dari segi ilmu pengetahuan dan pengalaman dalam dunia kerja bagi mahasiswa. Kegiatan praktik kerja lapang ini dapat memberikan manfaat bagi perusahaan tempat Praktik Kerja Lapang (PKL) dalam mengevaluasi ketidaksesuaian produk *chilled meat*. Manfaat lainnya antara lain:

- a Mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian pada produk *chilled meat* sebelum rilis.
- b Sebagai referensi dalam memberikan usulan tindakan perbaikan yang perlu dilakukan oleh perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kajian penulis pada laporan akhir ini adalah jumlah ketidaksesuaian pada produk *chilled meat* sebelum rilis di PT Pramana Pangan Utama Bogor dan faktor penyebabnya. Berdasarkan hasil analisis tersebut dilakukan perumusan tindakan perbaikan.

