

Bab I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Pada zaman modern ini, mayoritas masyarakat Indonesia memenuhi kebutuhan jasmani mereka dengan mengkonsumsi makanan yang bahan dasarnya mengandung karbohidrat seperti beras, jagung dan tepung terigu. Salah satu jenis makanan yang sangat diminati oleh semua kalangan masyarakat yaitu roti. Roti merupakan makanan yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lainnya, melalui proses fermentasi dan setelah mengembang akan dilakukan proses pemanggangan (*oven*). Roti tidak hanya berfungsi sebagai cemilan saja, terkadang juga digunakan sebagai makanan pengganti nasi. Menurut Kusharto (2007) kandungan karbohidrat yang terdapat dalam roti mencapai 9,7 persen, lebih tinggi ketimbang nasi yang hanya 7,8 persen. Empat iris roti tawar akan menghasilkan kalori yang setara dengan sepiring nasi

Tingginya minat masyarakat terhadap roti, menyebabkan banyak industri yang bergerak di bidang industri roti. Hal tersebut memberikan dampak pada persaingan bisnis dan memunculkan kompetisi pada industri sejenis. Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar tetap kompetitif yaitu memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan sehingga dapat bersaing dengan industri lain. Tuntutan konsumen yang senantiasa berubah menuntut perusahaan agar lebih memperhatikan kualitas/mutu pangan yang akan dikonsumsi. Oleh karena itu, masalah kualitas produk memiliki peranan yang penting terhadap daya saing dan kepercayaan pelanggan pada industri tersebut (La Hatani, 2007).

Pengendalian kualitas memiliki peranan penting bagi perusahaan, agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, dan sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen. Meskipun proses produksi dilaksanakan dengan baik, masih ditemukan produk yang tidak sesuai standar atau mengalami kerusakan/cacat pada bagian tertentu. Hal tersebut dapat disebabkan oleh

beberapa faktor, yaitu berasal dari bahan baku, karyawan, maupun alat produksi yang digunakan.

PT. Tirta Harum Persada adalah salah satu pabrik yang memproduksi berbagai jenis roti yang berkualitas yang telah memenuhi standar yang telah ditetapkan, sehingga roti yang dipasarkan dapat memuaskan konsumen. Lokasi pabrik berada di Jalan PB. Sudirman No. 188, Dusun Yosowinangun, Desa Jajag, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi. Pabrik ini menyediakan berbagai jenis roti berdasarkan jumlah yang dipesan oleh pelanggan, dari dalam kabupaten Banyuwangi, hingga ke luar kota seperti Situbondo, Bondowoso, Jember, dan Bali. Destinasi pengiriman produk mayoritas dilakukan ke minimarket seperti Indomaret maupun Alfamart.

Pada praktik kerja lapangan ini, penelitian/observasi pengendalian kualitas dilakukan pada seluruh proses produksi, terutama pada proses *forming*, fermentasi, dan oven. Kegiatan pengendalian kualitas dilakukan untuk memastikan roti yang diproduksi telah memenuhi standar pabrik sebelum masuk ke gudang penyimpanan, sehingga konsumen tidak dirugikan dengan kualitas roti yang buruk. Sistem pengendalian kualitas yang diterapkan yaitu batas toleransi untuk produk cacat adalah sebesar 3%. Pada setiap proses, dilakukan pencatatan jumlah produk. Setiap produk cacat akan dicatat pada kartu afkir. Apabila produk cacat telah melebihi batas yang telah ditentukan, maka perusahaan akan menyusun LPTS (laporan produk tidak sesuai). Sistem yang ideal yaitu perusahaan wajib memperhatikan cacat yang sering terjadi pada produksi dan melakukan tindakan perbaikan yang berkelanjutan, tidak hanya saat terjadi tingkat cacat yang melebihi batas. Namun dari hasil produksi selama satu minggu menunjukkan 2 dari 6 hasil produksi, roti mengalami cacat yang cukup tinggi. Dengan demikian, tindakan perbaikan harus dilakukan secara kontinyu dan lebih ditekankan pada cacat yang sering terjadi pada setiap produksi. Menghasilkan produk yang berkualitas membutuhkan perbaikan yang dilakukan secara kontinyu (La Hatani, 2007).

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah dari kegiatan praktik kerja lapangan yang dilakukan di PT. Tirta Harum Persada adalah :

1. Proses pengendalian kualitas yang ditinjau dalam pengamatan ini hanya untuk produk roti nanas, mengingat waktu yang terbatas.
2. Pengamatan hanya dilakukan di departemen yang berhubungan dengan *quality control*.
3. Data yang digunakan untuk analisis seharusnya selama satu bulan. Akan tetapi terdapat kendala, yaitu perusahaan hanya memberikan data selama satu minggu saja.

1.3 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

1. Mengetahui keseluruhan proses pembuatan roti mulai dalam bentuk adonan hingga produk jadi yang siap untuk didistribusikan ke konsumen.
2. Menganalisis aktivitas pengendalian kualitas yang selama ini diterapkan pada PT. Tirta Harum Persada.
3. Merancang tindakan perbaikan berdasarkan kegiatan hasil analisis pada data pengendalian kualitas yang sudah diambil untuk mengurangi jumlah cacat pada roti.

1.4 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat dari praktik kerja lapangan yang dilakukan di PT. Tirta Harum Persada adalah:

1. Bagi mahasiswa
 - Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan dalam dunia kerja nyata sebelum mahasiswa terjun sebagai tenaga kerja secara nyata.
 - Mendapatkan pemahaman mengenai proses produksi roti mulai awal sampai akhir dan pengendalian kualitas produk roti di PT. Tirta Harum Persada.

- Mendapatkan kesempatan untuk mengaplikasikan teori yang didapat dalam perkuliahan kepada dunia kerja nyata.
- Melatih kemampuan menganalisis yang dimiliki mahasiswa teknik industri berdasarkan keadaan yang terjadi di lapangan kerja.
- Mempelajari berbagai macam teori seperti pengendalian kualitas dan penetapan standar yang belum dipelajari di bangku kuliah.

2. Bagi program studi Teknik Industri

- Mendapatkan informasi dan menambah hubungan bisnis dengan perusahaan lain dengan cara mempercayakan para mahasiswa untuk melakukan praktik kerja lapangan.
- Mendapatkan masukan sebagai bahan referensi serta evaluasi dalam proses kegiatan belajar mengajar pada kurikulum program studi Teknik Industri Universitas Ma Chung.

3. Bagi perusahaan

- Mendapatkan masukan sebagai bahan referensi serta evaluasi kinerja perusahaan dalam proses produksi roti di PT. Tirta Harum Persada.
- Mengetahui kualitas pendidikan program studi Teknik Industri Universitas Ma Chung.