

Bab I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Kesehatan merupakan hal utama dan yang terpenting untuk diri kita sendiri dan orang di sekitar kita. Kesehatan berasal dari pola hidup kita seperti konsumsi makanan dan minuman. Kesehatan memiliki dampak bagi tubuh seperti pertumbuhan, perkembangan, kesehatan jasmani rohani, dan lain sebagainya. Kegiatan berat atau ringan, kemampuan mengingat, kemampuan berpikir, kemampuan mengolah informasi, dan lain sebagainya merupakan hal-hal yang dipengaruhi oleh kesehatan. Kehidupan kita tentunya tidak dapat lepas dari makanan dan minuman yang kita konsumsi setiap hari. Makanan dan minuman yang dikonsumsi tersebut sebelumnya telah diolah dari bahan baku makanan dan minuman seperti air, garam, gula, tepung, bumbu, dan lain-lain.

Masyarakat Indonesia tentu sudah memahami pola hidup yang sehat untuk menunjang kesehatan mereka, tetapi perlu diketahui bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi sering diolah dari bahan yang sudah terkontaminasi bahan yang berbahaya bagi tubuh manusia, seperti mikroorganisme berbahaya seperti bakteri jahat, virus, dan bahan kimia yang juga berbahaya bagi tubuh manusia. Semakin bertambahnya zaman, pengolahan makanan dan minuman dari bahan baku menjadi makanan dan minuman yang sering kita konsumsi ini semakin berkembang cara pengolahannya. Pengolahan makanan dan minuman merupakan hal yang penting untuk kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya. Kenyataannya masyarakat Indonesia melakukan pengolahan makanan dan minuman yang kurang memperhatikan kandungan di dalam bahan baku makanan dan minuman tersebut. Selain pengolahan makanan dan minuman dari bahan baku, ada juga hal lain yang memengaruhi kesehatan, yaitu alat dan tempat makan dan minum. Alat dan tempat untuk mengonsumsi makanan dan minuman juga menjadi hal yang penting juga untuk menunjang kesehatan. Alat dan tempat yang bersih dan higienis dapat menunjang kesehatan tubuh kita saat sedang mengonsumsi makanan dan minuman.

Pengolahan makanan dan minuman pada dasarnya hal utama dalam membuat makanan dan minuman hingga siap untuk dikonsumsi, cara mengolah juga bermacam-macam mulai dari tradisional seperti memakai alat sederhana atau dengan tenaga manusia, dan modern seperti memakai alat atau mesin khusus. Kesehatan dari pengolahan makanan dan minuman merupakan hal yang utama dalam kehidupan saat ini.

PT Maxzer Solusi Steril merupakan perusahaan yang berfokus pada pembuatan sabun seperti sabun cuci piring, sabun pel lantai, sabun cuci tangan, dan pembuatan mesin pasteurisasi. Letak PT Maxzer Solusi Steril berada di Jl. Karya Barat No. 21, Kecamatan Lowokwaru, Kelurahan Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan penulis di PT Maxzer Solusi Steril memiliki fokus pada pengendalian kualitas produk mesin pasteurisasi. Latar belakang yang mendasari penulis dalam melakukan praktik kerja lapangan yaitu permasalahan pada proses produksi mesin pasteurisasi yang kurang efektif dan efisien dalam pemakaian waktu serta proses pengukuran yang kurang akurat dalam proses perakitan hingga mesin jadi. Mesin pasteurisasi sebelum melalui pengiriman kepada konsumen terlebih dahulu dilakukan pengecekan kualitas baik dari fisik maupun fungsi, oleh sebab itu tujuan penulis dalam melakukan praktik kerja lapangan pada divisi atau bagian *quality control* yaitu untuk menganalisis penyebab dari kesalahan yang dilakukan pekerja dalam produksi dan meningkatkan keefektifitasan pekerja. Mesin pasteurisasi yang dibuat harus memenuhi standar kualitas dan sesuai dengan fungsi serta kebutuhan pelanggan. Penulis melakukan kegiatan tanya jawab dan pengamatan terhadap jalannya pengendalian kualitas pada mesin pasteurisasi ini agar sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan dan pelanggan.

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan untuk menyelesaikan praktik kerja lapangan di PT Maxzer Solusi Steril yaitu:

- a. Analisis proses pengendalian kualitas mesin pasteurisasi dengan menyesuaikan kecepatan putar pengaduk, ketepatan suhu pemanas dan

kekuatan bahan baku dari mesin pasteurisasi yang berupa *stainless steel* 304 dan *stainless steel* 201.

- b. Data diambil pada saat pekerja melakukan pengecekan pada setiap bagian mesin pasteurisasi
- c. Pengamatan dilakukan pada divisi produksi dan divisi *quality control*

1.3 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Tujuan dari praktik kerja lapangan pada PT Maxzer Solusi Steril yaitu:

1. Mengamati dan memahami proses pembuatan mesin pasteurisasi
2. Mengamati dan memahami proses pembuatan sabun cuci piring, sabun cuci tangan, dan sabun pembersih lantai
3. Menganalisis sistem pengendalian kualitas yang digunakan pada PT Maxzer Solusi Steril
4. Merancang analisis pengendalian kualitas yang sudah diambil

1.4 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat yang didapatkan dari praktik kerja lapangan yang dilakukan di PT Maxzer Solusi Steril yaitu:

1. Bagi mahasiswa
 - Melatih kemampuan dalam analisis lingkungan kerja secara nyata berdasarkan ilmu teknik industri
 - Mendapatkan pengetahuan mengenai proses pembuatan sabun cuci piring, sabun cuci tangan dan sabun pembersih lantai dari proses awal hingga akhir dan pengemasan
 - Memahami ilmu baru dari proses produksi sabun dan pembuatan mesin pasteurisasi
 - Melatih kemampuan dalam analisis keadaan tempat kerja oleh mahasiswa

2. Bagi Program Studi Teknik Industri
 - Menjalin hubungan dan relasi dengan perusahaan lain dengan melakukan program praktik kerja lapangan oleh mahasiswa
 - Mendapatkan masukan atau saran dari perusahaan lain untuk Program Studi Teknik Industri dan ilmu yang perlu ditambahkan sebagai pertimbangan dalam perkuliahan

3. Bagi perusahaan
 - Menjalin hubungan dan relasi dengan perguruan tinggi melalui kegiatan praktik kerja lapangan oleh mahasiswa
 - Perusahaan dapat melakukan promosi kepada pihak perguruan tinggi melalui praktik kerja lapangan oleh mahasiswa
 - Melihat kemampuan serta kualitas yang dimiliki oleh mahasiswa dari Program Studi Teknik Industri Universitas Ma Chung