

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang wajib dilakukan oleh setiap perusahaan untuk mengetahui adanya kerusakan atau penyimpangan dalam produk tersebut. Dengan adanya perkembangan teknologi persaingan antar pasar sangat ketat terutama di industri pangan, pengawasan mutu menjadi salah satu syarat untuk meningkatkan kualitas pada produk olahan pangan. Selain itu pengawasan mutu merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dengan dunia industri, berupa prosesproduksi, pengolahan dan pemasaran produk. Industri memiliki terkaitan dengan pengawasan mutu karena hanya produk yang bermutu dapat memenuhi kebutuhan pasar. Pengawasan mutu sangat berlandaskan pada pengetahuan dan teknologi yang diperlukan untuk menangani mutunya. Begitupula semakin maju tingkat kesejahteraan maka makin besar dan kebutuhan masyarakat beraneka ragam jenis produk pangan. Oleh karena itu sistem pengawasan mutu pangan yang kuat diperlukan untuk produksi dan perdagangan produk pangan (Mamuaja, 2016).

Untuk mendapatkan produk yang sesuai maka dari itu harus dilakukan pengawasan saat proses pengemasan, kemasan atau *packaging* adalah suatu wadah agar aman, menarik dan mempunyai daya pikat terhadap konsumen. Kemasan juga menjadi media komunikasi antara produsen dan calon konsumen agar mengetahui produk tersebut. Pada mulanya fungsi kemasan hanya sebatas untuk melindungi barang dan mempermudah agar tidak rusak sampai tujuan, dengan perkembangan zaman yang semakin kompleks barulah terjadi penambahan nilai-nilai fungsional dan peranan kemasan dalam pemasaran (Natadjaja, 2002). Selain itu yang wajib dilakukan adalah terkait dengan pengawasan terhadap proses penyimpanan dan pengiriman juga untuk mengetahui produk akhir coklat ada kerusakan atau tidak sebelum sampai ke tangan konsumen. Dengan adanya pengawasan ini suhu ruang penyimpanan dan suhu mobil sangat berpengaruh kepada kualitas produk coklat.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui dan memahami pengawasan mutu proses saat pengemasan, penyimpanan dan pengiriman coklat di PT Aneka Coklat Krakakoa.

1.3 Kontribusi

Kontribusi yang dapat diberikan dari penulisan Tugas Akhir ini diharapkan pembaca dapat mengetahui dan memahami terkait dengan pengawasan mutu produk dari proses pengemasan, penyimpanan dan pengemasan pada produk coklat.

1.4 Keadaan Umum Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan PT Aneka Coklat Kakoa (Krakakoa)

PT Aneka Coklat Krakakoa merupakan perusahaan coklat di Indonesia yang sudah mendunia. Perusahaan ini berada di Jl. Ikan Mas, Kangkung, Bumi Waras, Kota Bandar Lampung. PT Aneka Coklat Kakoa (Krakakoa) didirikan pada tahun 2013 oleh Sabrina Mustopo *founder* sekaligus CEO Krakakoa. Sabrina Mustopo sendiri langsung terjun ke lapangan untuk mengetahui proses pembuatan aneka coklat dan biji kakao yang digunakan berasal dari Lampung, Bali dan Sulawesi, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Logo PT Aneka Coklat Krakakoa

Awalnya perusahaan ini bernama “Kakoa” yang sebelum akhirnya berubah nama menjadi “Krakakoa” pada tahun 2016. Sejarah dalam penggunaan “Krakakoa” ini sendiri terinspirasi dari Gunung Anak

Krakatau dan jadi bernama Aneka Coklat Krakakoa. PT Aneka Coklat Krakakoa selain memiliki banyak macam cita rasa namun juga memiliki banyak ragam desain kemasan dalam berbagai produk yang ada dan desain kemasan sendiri mengusung tema batik dan beberapa hewan yang dilindungi yang ada di Indonesia.

Krakakoa sendiri sudah tereksport di beberapa negara seperti Jepang, Singapura dan di beberapa bagian negara Eropa. Pada tahun 2017 hingga 2018 cokelat pernah meraih penghargaan medal perunggu di *Academy of Chocolate* di London untuk produk *chocolate bars "Single Origin Seladengen"* dan kemasan *Single Origin Gift Set*. Dan mendapatkan perunggu untuk produk *chocolate bars flavour "Ginger" dan "Coffe"* serta varian *chocolate "Single Origin Sedayu, Sea Salt & Pepper"* Pada tahun 2018 Krakakoa kembali memenangkan dua penghargaan yaitu perak untuk produk *"Arenga Classic 70% Dark Chocolate"* dan mendali untuk produk *"Arenga Classic 100% Dark Chocolate"*

1.4.2 Visi atau Misi Perusahaan

Visi PT Aneka Coklat Krakakoa adalah mengubah cara sistem produksi pangan berdampak pada manusia dan bumi, dimulai dari kakao, sedangkan misi PT Aneka Coklat Krakakoa sebagai berikut :

1. Meningkatkan Produksi Petani Kakao Indonesia
2. Meningkatkan kestabilan dalam penanaman pohon kakao
3. Meningkatkan hasil pohon kakao Indonesia
4. Turut berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian Indonesia.

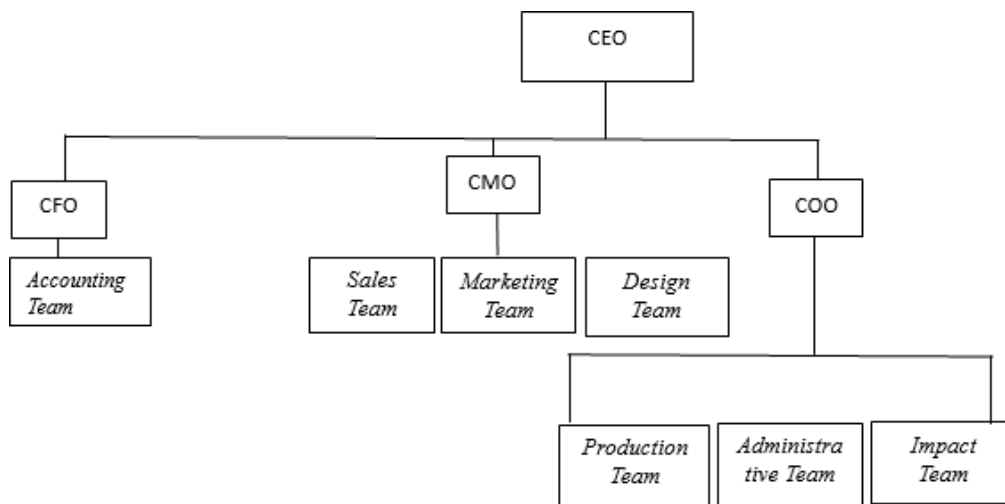
1.4.3 Lokasi Perusahaan

PT Aneka Coklat Krakakoa terletak di Jl, Ikan Mas, Kangkung, Bumi Waras, Kota Bandar Lampung, Lampung. Pemilihan lokasi ini dikarenakan

daerah yang memiliki Kawasan industri dan sangat strategis, mudah dalam penyediaan tenaga kerja, dan mudah dalam proses produksi serta pengangkutan dan pengiriman hasil produksi karena jarak pabrik ke Pelabuhan Merak-Bakauheni tidak jauh. Luas wilayah PT Aneka Coklat Kakao (Krakakoa) $\pm 400 \text{ m}^2$. Lokasi penyimpanan Gudang penerimaan bahan baku biji kakao terpisah dengan tempat produksi yakni beralamatkan di Jl. Wolter Mangonsidi No.71, Bandar Lampung.

1.4.4 Struktur Organisasi

PT Aneka Coklat Krakakoa membentuk struktur organisasi agar berjalannya setiap pembagian tugas individu dan dapat bertanggung jawab dalam menjalankan tugasnya di perusahaan. Bagan struktur organisasi perusahaan PT Aneka Coklat Krakakoa, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Struktur Organisasi Perusahaan PT Aneka Coklat Krakakoa
Sumber: PT Aneka Coklat Krakakoa, 2023.

PT Aneka Coklat Kakao (Krakakoa) dipimpin oleh CEO dan terdapat CFO, CMO, dan COO. CEO (*Chief Executive Office*) dalam perusahaan merangkap sebagai pemilik usaha perusahaan. CEO merupakan jabatan tertinggi dan memiliki tanggung jawab mengawasi seluruh kegiatan dan mengatur strategi untuk mencapai visi dan misi dari perusahaan, serta merumuskan kebijakan dan pengembangan bisnis. CEO harus mengetahui kondisi pabrik secara keseluruhan

baik dari segi produksi, ketenagakerjaan, administrasi, investasi, dan pemasaran. Hal ini bertujuan agar seluruh kinerja pabrik dapat terkondisi dengan baik.

CFO (*Chief Financial Office*) merupakan kepala dari tim *accounting*. CFO memiliki tanggung jawab terhadap segala hal yang bersangkutan dengan bidang keuangan, oleh karena itu memiliki peranan yang sangat penting agar perusahaan dapat beroperasi dengan baik. Selain itu CFO juga berperan dalam membuat keputusan yang berhubungan dengan sumber daya manusia, seperti merekrut, menggaji, merumuskan dokumen keuangan dan membahas keuangan perusahaan bersama dengan CEO.

CMO (*Chief Marketing Office*) yang memiliki tanggung jawab sebagai kepala dari tim kerja yang berhubungan dengan aspek pemasaran. CMO meliputi tim *marketing*, *tim sales*, dan *tim design* yang secara garis besar berfungsi mengembangkan strategi pemasaran, menjaga citra perusahaan, melaksanakan riset pasar, dan menciptakan kampanye humas. Dan terdapat beberapa fasilitas di PT Aneka Coklat Krakakoa antara lain ruang *meeting dan training* dan wastafel, tempat istirahat karyawan, mushola sebagai tempat beribadah dan loker untuk menyimpan barang atau perlengkapan kerja karyawan

1.4.5 Produk Aneka Coklat Krakakoa

PT Aneka Coklat Krakakoa memiliki banyak varian cokelat dengan kandungan yang berbeda-beda seperti cokelat *bars* dan cokelat *snack*.

Macam-Macam Produk Cokelat :

a) *Chocolate Bars Arenga Classic:*

1. *Arenga Classic 100% Dark Chocolate* :

Produk cokelat yang terbuat dari 100% biji kakao murni

2. *Arenga Classic 85% Dark Chocolate*

Produk cokelat yang terbuat dari 85% biji kakao dengan campuran gula aren dan lesitin

3. *Arenga Classic 70% Dark Chocolate*

Produk cokelat yang terbuat 70% biji kakao Sulawesi dengan campuran gula aren, lemak kakao dan lesitin

4. *Arenga Classic 60% Dark Chocolate*

Produk cokelat yang terbuat dari 60% biji kakao Sulawesi dengan campuran gula aren, lemak kakao, susu bubuk dan lesitin

5. *Arenga Classic 45% Dark Chocolate*

Produk cokelat yang terbuat 45% biji kakao dengan campuran gula aren, lemak kakao, susu bubuk dan lesitin

b) *Chocolate Bars Flavour* :

1. *Creamy Coffe Milk Chocolate*

Produk cokelat yang mengandung 50% biji kakao dengan ditambahkan kopi dan susu.

2. *Cinnamon Dark Milk Chocolate*

Produk cokelat yang ditambahkan dengan kayu manis, biji kakao 53%, gula, lemak kakao, susu bubuk, lesitin dan vanila.

3. *Ginger Dark Milk Chocolate*

Produk cokelat dengan rasa jahe, 52% biji kakao, gula, lemak kakao, susu bubuk, jahe, lesitin dan vanila.

4. *Chili Dark Milk Chocolate*

Produk cokelat dengan rasa cabai 60% biji kakao, gula, cabai dan lesitin.

5. *Sea Salt and Papper Dark Milk Chocolate*

Produk cokelat dengan komposisi biji kakao, gula, lemak kakao, lada hitam, lesitin dan garam.

c) *Chocolate Bars Single Origin :*

1. *Single Origin 85% Jembrana, Bali.*

Produk cokelat dengan komposisi biji kakao asal Bali 85%, lemak kakao, dan gula

2. *Single Origin 75% Saludengen, Sulawesi.*

Produk cokelat 75% biji kakao Sulawesi dengan komposisi lemak kakao dan gula.

3. *Single Origin 70% Sedayu, Sumatera*

Produk cokelat 70% biji kakao Sumatera dengan komposisi lemak kakao dan gula

d) *Chocolate Bark*

1. *Chocolate Bark Dark , Chocolate with Foccacia*

Chocolate Bark dengan campuran pasta cokelat 70% dan roti kering *focaccia*

2. *Chocolate Bark, Dark Milk with Baguette*

Chocolate Bark dengan campuran pasta cokelat 60% dan roti kering *baguette*.

3. *Chocolate Bark, Milk Chocolate with Seed & Grain*

Chocolate Bark dengan campuran pasta cokelat susu dan roti kering *seed and Grain*

e) *Chocolate Snack*

1. *Blinkies, Sweet and Salty*

Snack ini memiliki perpaduan antara rasa kacang panggang dan *salted caramel* yang dilapisi dengan cokelat susu dan ditaburkan oleh cokelat bubuk

2. *Goumer Nibs 70% Dark Chocolate*

Produk cokelat *snack* dengan cita rasa nibs yang bersalut 70% *dark chocolate*

3. *Gourmet Nibs Coconut and Cashew*

Produk cokelat nibs dicampuri dengan kelapa, kacang dan *caramel*

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengawasan Mutu

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang harus dilakukan oleh setiap perusahaan, untuk mengetahui adanya kerusakan atau penyimpangan dalam produk tersebut. Dengan adanya perkembangan teknologi persaingan antar pasar sangat ketat terutama di industri pangan, pengawasan mutu menjadi salah satu syarat untuk meningkatkan kualitas pada produk olahan pangan (Mamuaja, 2016).

Terdapat dua jenis pengawasan mutu produk menurut (Prawirosentono, 2004)

1. Pengawasan Saat Pengemasan

Pengawasan pada produk jadi dilakukan untuk mengetahui produk tersebut sudah sesuai dengan mutu yang telah ditentukan, dengan adanya pengawasan pada produk jadi dan dapat mencegah adanya kerusakan atau cacat pada produk. Bila terdapat kerusakan atau cacat maka produk tersebut harus di daur ulang.

2. Pengawasan Produk Jadi

Pengawasan pada produk jadi dilakukan untuk mengetahui produk tersebut sudah sesuai dengan mutu yang telah ditentukan, dengan adanya pengawasan pada produk jadi dapat mencegah adanya kerusakan atau cacat pada produk. Bila terdapat kerusakan atau cacat maka produk tersebut harus di daur ulang.

2.2 Cokelat

Potensi pengembangan industri kakao sebagai bagian dari penggerak pertumbuhan ataupun distribusi yang sangat besar dan terbuka. Namun demikian, pengembangan kakao di Indonesia selama ini memiliki masalah yang cukup kompleks (Herdhiansyah dan Asriani, 2022). Salah satu produk industri pengolahan biji kakao yang paling populer adalah cokelat. Cokelat memiliki kandungan yang banyak seperti lemak, karbohidrat dan lain-lain. Cokelat

merupakan hasil pengolahan dari biji kakao yang paling istimewa yang memiliki tiga sifat utama yang dapat membedakan dari produk-produk lainnya.

yaitu kekhasan citarasa, tekstur dan warna. Padatan coklat memiliki fungsi sebagai pemberi cita rasa dan warna, sedangkan lemak berfungsi sebagai yang mengendalikan tekstur. Citarasa coklat terdiri dari ratusan komponen yang sangat spesifik dan rasa khas coklat tidak lain kombinasi dari rasa pahit, asam dan manis

yang tersusun dari beberapa komponen- komponen dalam coklat (Misnawi dan Jinap, 2008). Coklat terbagi menjadi tiga macam yaitu *Dark Chocolate*, *Dark Milk Chocolate* dan *Milk Chocolate*.

2.3. Pengemasan

Pengemasan adalah proses untuk melindungi produk agar tidak mudah rusak yang siap disimpan serta didistribusikan ke konsumen bertujuan untuk perlindungan yang optimal agar menghindarkan adanya kerusakan yang disebabkan oleh cahaya, oksigen, kelembaban, serangga dan juga untuk mempertahankan mutu nilai gizi pada produk. Pada umumnya bahan kemasan yang digunakan hanya bahan yang berasal dari kayu, kulit buah dan lain-lain, namun seiring berkembangnya zaman inovasi kemasan berkembang sangat pesat baik dalam bentuk maupun bahan kemasan dan diperhatikan keamanannya oleh konsumen.

Desain kemasan dapat berpengaruh terhadap daya tarik konsumen yang berkaitan dengan adanya bentuk, struktur, material, warna, dan beberapa informasi terkait produk yang akan dipasarkan. Desain kemasan berlaku untuk membungkus, melindungi, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk yang dipasarkan (Rosner dan Krasovec, 2002)

2.3.1 Fungsi Kemasan

Fungsi kemasan selain sebagai wadah atau tempat juga berfungsi sebagai pelindung, dan kemasan yang digunakan tergantung dari sifat produk yang akan dikemas. Bahan dan bentuk mempengaruhi dari kualitas produk yang akan dikemas. Jika terjadinya kebocoran dalam kemasan

akan menyebabkan kerusakan pada produk tersebut. Kemasan selain berfungsi melindungi produk dari sinar ultraviolet, panas, kelembaban udara dan benturan serta kontaminasi yaitu sebagai :

1. Sebagai identitas pengenal produk, maka dalam hal ini kemasan juga digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi dari produsen sampai ke tangan konsumen. Desain kemasan memiliki peranan penting selain untuk memberikan daya tarik kemasan harus menjadi media informasi dan komunikasi antara produsen dan konsumen, sehingga desain pada kemasan harus mencantumkan informasi-informasi terkait produk. Informasi yang harus dicantumkan pada desain kemasan seperti komposisi, label BPOM/PIRT, kode produksi, tanggal kadaluarsa, petunjuk cara penyimpanan dan penggunaan nilai gizi.
2. Meningkatkan efisiensi seperti memudahkan dalam perhitungan saat penyimpanan dan pengiriman produk.

2.3.2 Macam-Macam Kemasan :

A. Kemasan Foil & Macam -macam aluminium foil

Kemasan kertas merupakan kemasan pertama sebelum adanya kemasan plastic dan aluminium foil mempunyai sifat kedap air yang baik, permukaannya dapat memantulkan cahaya sehingga penampilannya menarik, permukaannya licin, dapat dibentuk sesuai dengan keinginan dan mudah dilipat, tidak terpengaruh oleh sinar, tahan terhadap suhu tinggi sampai di atas 290 °C, tidak berasa, tidak berbau dan tidak beracun, dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kemasan *Aluminium Foil*

Keuntungan utama penggunaan aluminium dibandingkan dengan bahan kemasan lain adalah sifat absolut kedap terhadap cahaya dan gas, permeabilitas uap air rendah,, fleksibel. Kelemahan utama adalah tingginya kebutuhan energi pada saat produksi, dimana telah diupayakan mengurangnya dengan menggunakan kembali bahan-bahan kemasan aluminium (Syarief *et al*, 1989).

B. Kemasan Kertas

Kemasan kertas merupakan kemasan yang sangat fleksibel, kemasan kertas masih sangat banyak digunakan dan mampu bersaing dengan kemasan seperti plastic. Selain sebagai kemasan, kertas juga memiliki fungsi sebagai media komunikator dan media cetak. Namun kemasan kertas juga memiliki sifat yang sensitif terhadap air, kemasan kertas banyak digunakan untuk membungkus produk pangan. Kertas lipat dan kardus merupakan jenis kertas yang populer karena praktis dan murah, dalam perdagangan disebut juga *folding carton* (FC) bahan yang digunakan untuk membuat kertas lipat adalah *cylinder board* yang terdiri dari beberapa lapisan dan keuntungan dari kemasan kertas atau karton lipat ini adalah dapat digunakan pada semua produk dan dapat dihias menarik. Tetapi memiliki kelemahan seperti cenderung sobek di bagian tertentu (Julianti dan Nurminah, 2006).

2.3.3 Proses Penyimpanan

Produk yang telah selesai proses pengemasan maka akan dilakukan proses penyimpanan mutu atau kualitas adalah sekumpulan sifat bahan produk yang mencerminkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan tersebut. Setiap individu membutuhkan pangan yang bermutu untuk menunjang kebutuhan hidup. Apabila beberapa sifat dalam bahan atau produk tersebut dinilai baik maka mutu bahan dan produk tersebut dikategori baik pula.

2.4 First Expired First Out (FEFO)

Metode FEFO (*First Expired First Out*) merupakan metode yang digunakan untuk menyimpan produk yang akan lebih awal untuk dikeluarkan dengan melihat batas waktu penggunaan atau expired pada produk tersebut. Metode FEFO ini biasa digunakan pada toko atau perusahaan yang menjual bahan makan dengan masa penggunaan terbatas dan diurutkan pada posisi paling awal. Dikatakan apabila suatu produk memiliki tanggal kadaluarsa terlebih dahulu dapat dilakukan pemusnahan secara langsung. Terlepas apakah barang yang masuk itu datang duluan atau terakhir maka barang dengan batas waktu delat harus dijual terlebih dahulu.

Sedangkan masa produk yang kadaluarsanya masih sangat panjang dapat disimpan terlebih dahulu di Gudang Penyimpanan. Hal ini dilakukan agar menghindari adanya potensi kerugian dan bisa memanfaatkan semua persediaan secara efektif. Metode FEFO sering dipakai termasuk di perusahaan di bidang makanan maupun obat-obatan. (Warni, 2015).

2.5 Pengiriman (*Outgoing*)

Proses pengiriman produk merupakan proses yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen, tanpa adanya pengiriman maka produk tidak dapat berada di pasaran dan tidak ditemukan oleh Masyarakat. Pengiriman menjadi tantangan tersendiri untuk bisa mengantar barang atau produk ke wilayah yang cukup sulit jalurnya. Namun dengan adanya perubahan dan perkembangan teknologi proses pengiriman pun semakin mudah, cepat dilakukan dengan adanya jalur darat, air maupun udara. Dengan demikian pengiriman menjadi salah satu kebutuhan utama dengan harapan bahwa pengiriman dapat dilakukan dengan secara cepat, kondisi barang yang aman dengan kondisi awal dan barang tiba tepat waktu dan sesuai dengan tujuan (Maumaya dan Aminah, 2016).

Secara umum pengiriman merupakan mempersiapkan barang fisik dari gudang produsen sampai ke tempat tujuan yang sesuai dengan pemesanan dan pengiriman dalam kondisi sesuai persyaratan barang. Pengiriman juga harus memiliki surat jalan, *delivery order*, *packing list*, dan *invoice*. Pada proses *outgoing* juga harus diperhatikan saat proses pengangkutan produk yang meliputi pemindahan produk dari ruang penyimpanan ke mobil yang akan dilakukan pengiriman. Pengawasan ini bertujuan untuk memastikan mutu produk pada saat di mobil tidak ada produk yang rusak atau terkontaminasi dari kotoran baik adanya benda asing dan lantai yang kotor.