

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan usaha di Indonesia semakin ketat seiring dengan meningkatnya kebutuhan dan keinginan konsumen terhadap produk berkualitas. Kondisi ini mendorong setiap perusahaan untuk terus berinovasi untuk memenuhi preferensi pasar yang semakin beragam. Salah satu sektor yang menunjukkan pertumbuhan positif adalah industri makanan dan minuman, khususnya subsektor biskuit. Menurut GAPMMI (2016) industri biskuit di Indonesia mengalami pertumbuhan yang stabil setiap tahunnya. Pertumbuhan ini tidak terlepas dari berbagai faktor pendorong, seperti meningkatnya pendapatan masyarakat, serta perubahan pola konsumsi yang cenderung mengarah pada produk pangan olahan siap saji (*ready to eat*) (Susanto, 2016).

Sebagai produk makanan ringan yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat, biskuit memiliki pasar yang luas, menjangkau seluruh kalangan usia mulai dari anak-anak hingga orang tua. Biskuit termasuk *convenience goods*, yaitu produk yang dibeli secara rutin dengan usaha minimal (Kotler dalam Rizki, 2014). Citra merek biskuit, khususnya produk wafer stick, telah melekat kuat di benak masyarakat dan mencapai *top of mind*, terutama pada varian cokelat yang khas. Daya tariknya tidak hanya pada rasa, tetapi juga bentuk dan kemasan praktis yang cocok dikonsumsi kapan saja, menjadikan wafer stick sebagai salah satu camilan paling diminati (Khasbunalloh, 2019).

Salah satu perusahaan ternama yang memproduksi wafer stick di Indonesia adalah PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. Perusahaan ini telah lama bergerak di bidang industri makanan dan minuman, serta dikenal melalui berbagai produk unggulannya yang telah tersebar luas di pasar nasional maupun internasional, terutama produk wafer stick "chocolatos". Dengan komitmen terhadap kualitas, efisiensi proses produksi, dan inovasi produk, PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk terus berupaya mempertahankan posisinya sebagai salah satu produsen wafer stick terkemuka di Indonesia.

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk sebagai salah satu produsen makanan di Indonesia terus berkomitmen untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Pengendalian kualitas merupakan suatu upaya atau tindakan yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk atau jasa yang

dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Selain itu, pengendalian kualitas juga dapat dikatakan sebagai suatu sistem yang mencakup pemeriksaan dan pengawasan mulai tahap bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir, untuk memastikan kesesuaian hasil dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya (Walujo, 2020). Kualitas produk dipengaruhi oleh dua faktor penting, yaitu bahan baku dan proses produksi yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Bahan baku dengan mutu tinggi akan menghasilkan produk akhir yang memenuhi standar kualitas yang baik, sehingga hasil produksinya dapat memuaskan dan sejalan dengan target serta ekspektasi perusahaan. Proses produksi juga berperan besar dalam menentukan mutu produk (Erdi & Haryanti, 2023).

Salah satu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk yaitu dengan menetapkan standar parameter kualitas yang ketat mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga evaluasi produk akhir. Pada proses tersebut terdapat berbagai faktor yang mampu memengaruhi keberhasilan produksi, salah satunya adalah faktor mesin yang berperan penting dalam menjaga konsistensi mutu produk. Salah satu aspek kritis dari mesin produksi wafer stick adalah pengaturan lebar pita pada mesin. Lebar pita merupakan ukuran lebar adonan yang dibentuk pada loyang mesin baking roll wafer, yang secara langsung memengaruhi hasil akhir produk, seperti tampilan visual seperti produk ngokor, kecepatan produksi, gramasi atau berat akhir wafer hingga berdampak pada kapasitas produksi. Ketidaksesuaian dalam pengaturan lebar pita sering kali menjadi penyebab utama produk tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan.

Permasalahan ini semakin kompleks karena dalam satu mesin wafer stick terdapat empat line produksi, dan masing-masing line dapat menghasilkan lebar pita yang berbeda-beda. Perbedaan lebar pita ini disebabkan oleh kondisi mesin yang sudah mengalami keausan, khususnya pada bagian *spinner* as *nozzle* dan *spinner* nanas. Gesekan yang terjadi secara terus-menerus antar komponen tersebut menyebabkan permukaan menjadi licin dan toleransi mesin berubah, sehingga berdampak pada variasi ukuran lebar pita yang terbentuk di tiap line. Kondisi keausan ini tidak hanya menyebabkan ketidakkonsistenan lebar pita, tetapi juga berdampak langsung terhadap kualitas dan keseragaman produk, terutama dalam hal gramasi.

Gramasi produk per menit merupakan hasil kali antara berat stick tanpa isian (*filling*) dengan jumlah produk (stik) yang dihasilkan per menit (speed produksi) dengan satuan berupa gram/menit. Nilai gramasi nilai ini tidak hanya merepresentasikan kualitas produk, tetapi juga mencerminkan kapasitas atau output produksi. Oleh karena itu, gramasi menjadi parameter penting dalam memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu dan target produksi perusahaan. Berdasarkan permasalahan tersebut, mahasiswa melakukan pengamatan eksperimental untuk mengetahui apakah perbedaan lebar pita pada mesin wafer stick berpengaruh terhadap gramasi produk wafer srick "chocolatos". Pengamatan dilakukan pada satu unit mesin produksi yang terdiri dari empat line, masing-masing dengan lebar pita yang berbeda, yaitu 8 cm, 9 cm, 9,5 cm, dan 10 cm.

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen kuantitatif, dengan pengambilan 15 sampel per kelompok lebar pita. Menurut Gay dan Diehl (1992) jumlah sampel dalam sebuah penelitian sebaiknya sebanyak mungkin karena semakin besar ukuran sampel, hasil penelitian akan semakin representatif dan dapat digeneralisasi. Namun, ukuran sampel yang tepat sangat bergantung pada jenis penelitian yang dilakukan, untuk penelitian eksperimental minimal sampel yang dibutuhkan adalah 15 subjek per kelompok. Berdasarkan teori tersebut, maka mahasiswa melakukan pengambilan data minimal 15 pada setiap parameter/lebar pita yang berbeda baik 8 cm, 9 cm, 9,5 cm, hingga 10 cm.

Untuk memperoleh data gramasi, maka dilakukan pengambilan dua jenis data utama yaitu berat stick tanpa krim (*filling*) dan speed produksi, yaitu jumlah stick yang dihasilkan setiap menit. Data speed diukur sebanyak 15 kali untuk setiap kelompok lebar pita, dengan interval waktu pengambilan data selama 5 menit antar pengukuran. Jeda waktu ini dipilih agar data yang dikumpulkan dapat merepresentasikan kondisi sebenarnya, sekaligus meminimalisir risiko trouble mesin akibat waktu pengamatan yang terlalu lama. Hal ini penting, mengingat mesin yang digunakan memiliki tingkat sensitivitas tinggi, di mana parameter operasional dapat berubah seiring waktu apabila pengamatan berlangsung terlalu lama. Salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam pengendalian kualitas produk adalah menerapkan metode analisis kapabilitas proses. Metode ini merupakan bagian penting dari statistik yang digunakan dalam pengendalian kualitas. Melalui analisis kapabilitas proses, kondisi proses produksi dapat dievaluasi berdasarkan

kesesuaiannya terhadap spesifikasi yang ditetapkan, sekaligus membantu mengidentifikasi dan mengatasi ketidaksesuaian yang terjadi secara berkelanjutan (Ramdhana, 2018). Oleh karena itu dilakukan analisis terkait kapabilitas proses pada mesin wafer stick “chocolatos” dengan tujuan untuk meningkatkan kapabilitas proses tersebut melalui standarisasi lebar pita.

1.2 Tujuan

1. Mempelajari dan menganalisis proses produksi wafer stick “chocolatos” mulai dari bahan baku hingga hingga penyimpanan produk di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kabupaten Gresik kemudian membandingkannya dengan teori yang didapat dibangku perkuliahan.
2. Melakukan analisis terkait peningkatan kapabilitas proses melalui standarisasi lebar pita pada mesin wafer stick “chocolatos” PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kabupaten Gresik.

1.3 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa : Mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung mengenai proses produksi wafer stick, yang memperkuat pemahaman mereka tentang teori yang dipelajari di kelas.
2. Bagi Universitas : Menjalin kemitraan dengan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, sehingga dapat membuka peluang penelitian dan program kolaboratif, yang meningkatkan reputasi universitas.
3. Bagi Perusahaan : Perusahaan dapat memperoleh saran dan kritik dari mahasiswa untuk mengoptimalkan proses produksi.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang makanan dan minuman adalah PT Garudafood Putra Putri Jaya dimana pendiri awal yang bernama Darmo Putro dan Pusponingrum mengawali pendirian dengan nama PT Tudung pada tahun 1958 di Pati, Jawa tengah sebagai produsen tepung tapioka. Hingga nama mulai berubah pada tahun 1979 dengan nama PT Tudung Putra Jaya dengan memulai produksi kacang kulit tanpa merk, pada tahun 1990 mulai dilakukan penamaan merk mengenai produk kacang kulit dengan merk “Garuda”. Dilanjutkan pada tahun 1994 PT Tudung Putra Jaya mulai mendirikan anak perusahaan yang dikelola oleh anak turun dari Darmo Putro dan Pusponingrum yang diberi nama PT Garudafood

Putra Putri Jaya di Pati, Jawa Tengah yang mengelola produk dengan merk “Kacang Atom Garuda”.

Pada tahun 1994 juga mendirikan PT Sinar Niaga Sejahtera (SNS) yang bergerak dibidang distribusi utamanya untuk produk turunan dari PT Garudafood Putra Putri Jaya pada pulau jawa dan akan merujuk pada distribusi diseluruh Indonesia, sehingga dapat memberikan peluang baru untuk distribusi anak perusahaan yang lainnya. Beberapa diantaranya seperti PT Garudafood Putra Putri Jaya yang bergerak dalam perusahaan makanan dan minuman terkemuka di Indonesia dengan produk terkenal seperti Gerry, Chocolatos, dan clevo, PT Garuda Beverage Sukses yang bergerak dalam industri minuman seperti Okky dan Mountea, PT Mulia Boga Raya yaitu produsen keju dengan produk terkenal seperti Prochiz dan Topchiz, dan beberapa perusahaan lainnya.

Pada tahun 2001, perusahaan meluncurkan produk wafer stick bermerek Gery melalui varian Gery Choco Roll, yang kemudian berkembang menjadi berbagai produk seperti Gery Wafer, Gery Cookies, Gery Crackers, dan Gery Confectionery. Pada tahun 2002, Garudafood memperkenalkan produk Garuda Pilus dengan berbagai varian rasa, disusul peluncuran minuman teh kemasan Mountea pada 2004, serta makanan ringan kentang "Leo" pada 2005. Tahun 2007, diluncurkan produk Garuda Rosta, bersamaan dengan beroperasinya pabrik biskuit di Rancaekek.

Pada 2008, Garudafood merilis Chocolatos (Rich dan Wafer Stick), disusul Clevo pada 2009. Tahun 2011, perusahaan menjalin joint venture dengan Suntory membentuk PT Suntory Garuda Beverage. Pabrik susu Rancaekek mulai beroperasi pada 2012. Tahun 2018, Garudafood go public (kode saham "GOOD") dan mendirikan Golden Bird Pacific Trading Ltd untuk ekspor ke Asia Tenggara, India, dan China. Pada 2019, diluncurkan merek Dilan melalui kolaborasi terbuka, Gery X Quest sebagai galeri digital kunjungan pabrik pertama di Indonesia, serta kerja sama dengan Hormel Foods dan Falcon Pictures. Pada 14 Oktober 2020, Garudafood mengakuisisi PT Mulia Boga Raya Tbk (MBR). Pada Desember 2022, Hormel Foods International Corporation menjadi investor strategis minoritas. Berikut tapak tilas dari perkembangan PT Garudafood Putra Putri Jaya:

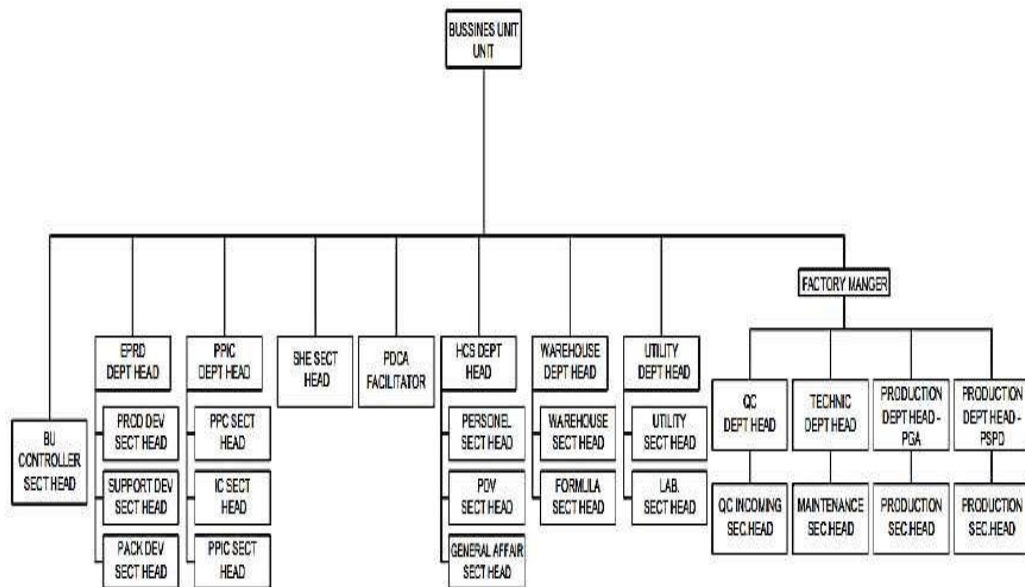
Tabel 1. Tapak Tilas Perkembangan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk

Tahun	Perkembangan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk
1958	Dharmo Putro mendirikan PT Tudung di Pati, Jawa Tengah, sebagai produsen tepun tapioka
1979	PT Tudung Putra Jaya didirikan di Pati, Jawa Tengah
1990	PT Tudung Putra Jaya menjajaki bisnis produk konsumen dengan menggunakan merek Garuda pada produk kacang kulit
1994	- Perseroan didirikan dengan nama PT Garuda Putra Putri Jaya di Pati, Jawa Tengah yang memproduksi aneka kacang bersalut - SNS didirikan sebagai perusahaan distribusi untuk mendukung kegiatan logistik produk Perseroan, berawal di Pulau Jawa
1997	- Pabrik Perseroan di Gresik mulai beroperasi - Perseroan mulai menjajaki bisnis biskuit
1998	Mengakuisisi PT Triteguh Manunggal Sejati
1999	SNS mengembangkan platform distribusi ke luar Pulau Jawa serta wilayah Indonesia bagian Barat dan Timur
2011	Suntory Garuda melakukan joint venture bersama Suntory Beverage & Food Asia Pte Ltd (SBFA) mendirikan PT Suntory Garuda Beverage
2019	Peresmian 'Gery X Quest' di Pabrik Gresik, Galeri Kunjungan Pabrik digital pertama di Indonesia
2020	Pengambilalihan PT Mulia Boga Raya Tbk (MBR) pada 14 Oktober 2022
2022	Hornel Foods International Corporation menjadi Investor Strategis Minoritas di Garudafood pada Desember 2022

Sumber : www.garudafood.com (2025)

1.4.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan produksi dan bisnis di sebuah perusahaan, termasuk di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik. Melalui struktur ini, pembagian tugas, tanggung jawab, dan koordinasi antar individu dapat diatur dan diintegrasikan dengan baik, baik dalam hubungan vertikal maupun horizontal. Di perusahaan ini, bentuk struktur organisasi yang digunakan adalah organisasi lini, staf, dan fungsional. PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik, dipimpin oleh seorang Business Unit Head (BU Head), yang membawahi sebanyak 12 departemen, di mana setiap departemen dikepalai oleh seorang Department Head dan dibantu oleh Section Head dalam menjalankan fungsi operasionalnya.



Gambar 1. Struktur Organisasi PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik
Sumber : PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik (2025)

Berikut penjelasan tugas dan kewenangan masing-masing bagian dalam struktur organisasi tersebut:

1. Business Unit Head (BU Head)

Seluruh kegiatan operasional pabrik berada di bawah tanggung jawab Business Unit Head, yang merupakan pemimpin tertinggi unit bisnis di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo.

2. **Departemen Produksi**

Tiga plant yang masing-masing memproduksi produk berbeda menjadi cakupan tanggung jawab dari departemen ini. PSPD (Plant Satu Plus Dua) menangani produksi Gery Malkist Saluut, PDP (Plant Dua Plus) memproduksi Gery Butter Cookies serta produk musiman seperti biskuit lebaran dan tahun baru, sedangkan PGA (Plant Grey A) memproduksi produk seperti Gery Chocolatos dan varian Dilan.

3. **Departemen Warehouse**

Kegiatan penyimpanan dan pengeluaran bahan baku serta bahan kemas, yang harus sesuai dengan bon formulasi dan standar penyimpanan, menjadi tanggung jawab departemen ini.

4. **Departemen Quality Assurance (QA)**

Proses standarisasi serta verifikasi terhadap prosedur kerja, termasuk pengawasan suhu ruangan dan tata letak produksi, menjadi peran utama departemen ini.

5. **Departemen Quality control (QC)**

Kualitas produk pada seluruh tahapan produksi dikendalikan oleh QC, yang dibagi menjadi beberapa bagian, seperti QC Incoming (pemeriksaan bahan baku), QC X-Ray (deteksi kontaminan fisik), QC Proses (pengawasan mutu saat produksi), serta QC Laboratorium (pengujian mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi).

6. **Departemen Plan Do Check Action (PDCA)**

Kepatuhan terhadap dokumen perusahaan dan implementasi standar operasional prosedur (SOP) perusahaan dikelola oleh departemen ini.

7. **Departemen Existing Product Research and Development (EPrD)**

Standarisasi mutu dan spesifikasi produk yang telah ada menjadi fokus utama EPrD, yang bekerja sama erat dengan tim brand management.

8. **Departemen Human Capital Services (HCS)**

Pengelolaan sumber daya manusia, mulai dari rekrutmen hingga pengakhiran kerja, serta pembinaan SDM, dilakukan oleh HCS.

9. **Departemen Production, Planning, and Inventory Control (PPIC)**

Perencanaan dan pengendalian produksi, mulai dari estimasi kebutuhan bahan baku hingga penjadwalan dan pengawasan distribusi, dijalankan oleh PPIC yang juga berkoordinasi dengan warehouse dan departemen produksi.

10. Departemen Finance and Accounting (FA)

Manajemen keuangan perusahaan terbagi antara fungsi finance, yang mengatur arus kas dan strategi keuangan, dan fungsi accounting, yang fokus pada pencatatan serta pelaporan keuangan.

11. Departemen Teknik

Kinerja mesin dan fasilitas produksi dipelihara dan diperbaiki oleh departemen teknik, yang bekerja sama dengan departemen produksi dalam menangani keluhan teknis.

12. Departemen Teknik Utility

Aspek kelistrikan, air, dan utilitas lain di area produksi berada di bawah tanggung jawab Teknik Utility, termasuk perawatan ruang produksi dan ketersediaan bahan penunjang seperti air dan minyak.

1.4.3 Visi dan Misi Perusahaan

Visi, misi, dan tujuan perusahaan merupakan komponen fundamental dalam perencanaan strategis serta pengelolaan organisasi secara menyeluruh. Ketiga elemen ini tidak hanya berfungsi sebagai panduan konseptual, tetapi juga sebagai kerangka kerja utama dalam menentukan arah kebijakan, prioritas, serta langkah-langkah operasional perusahaan dalam jangka pendek, menengah, maupun panjang.

Visi perusahaan menggambarkan kondisi ideal dan aspirasi jangka panjang yang ingin dicapai di masa depan. Visi bersifat inspiratif dan menjadi gambaran tentang posisi atau peran strategis perusahaan yang diharapkan diakui oleh lingkungan eksternal, seperti konsumen, mitra bisnis, dan pemangku kepentingan lainnya. Dengan memiliki visi yang kuat dan jelas, perusahaan dapat membangun semangat dan motivasi internal untuk terus berkembang dan berinovasi.

Sementara itu, misi perusahaan menjelaskan secara spesifik mengenai eksistensi dan alasan keberadaan perusahaan. Misi merinci apa yang dilakukan oleh perusahaan, siapa yang dilayani, dan bagaimana perusahaan menjalankan operasinya untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Misi bersifat lebih operasional dibandingkan visi, karena menjabarkan pendekatan dan strategi dalam kegiatan sehari-hari perusahaan untuk mewujudkan visi yang telah ditetapkan.

Adapun tujuan perusahaan merupakan pernyataan yang lebih terukur dan konkret, yang mencakup hasil-hasil yang ingin dicapai dalam kurun waktu tertentu. Tujuan ini disusun berdasarkan visi dan misi perusahaan dan menjadi dasar dalam merancang strategi bisnis, alokasi sumber daya, serta pengembangan kebijakan. Tujuan perusahaan dapat bersifat finansial maupun non-finansial, seperti peningkatan profitabilitas, penguasaan pasar, kepuasan pelanggan, inovasi produk, serta keberlanjutan lingkungan.

Adanya visi, misi, dan tujuan yang saling terintegrasi, perusahaan dapat menjaga konsistensi arah perkembangan serta meningkatkan efektivitas dalam pengambilan keputusan strategis. Ketiganya juga menjadi alat komunikasi yang penting, baik secara internal kepada karyawan maupun secara eksternal kepada pemangku kepentingan, untuk membangun kepercayaan dan kredibilitas perusahaan.

Visi : Memuaskan konsumen melalui produk-produk makanan dan minuman yang inovatif

Misi : Kami adalah perusahaan yang membawa perubahan dengan menciptakan nilai tambah bagi masyarakat berdasarkan prinsip saling menumbuh kembangkan.

Adapun Filosofi Perusahaan PT.Garudafood Putra Putri Jaya, sebagai berikut:

1. Nilai-nilai kemanusiaan.
2. Etika bisnis.
3. Persatuan melalui keharmonisan.
4. Cepat dan unggul dalam inovasi.
5. Bekerja cerdas dalam budaya pembelajaran

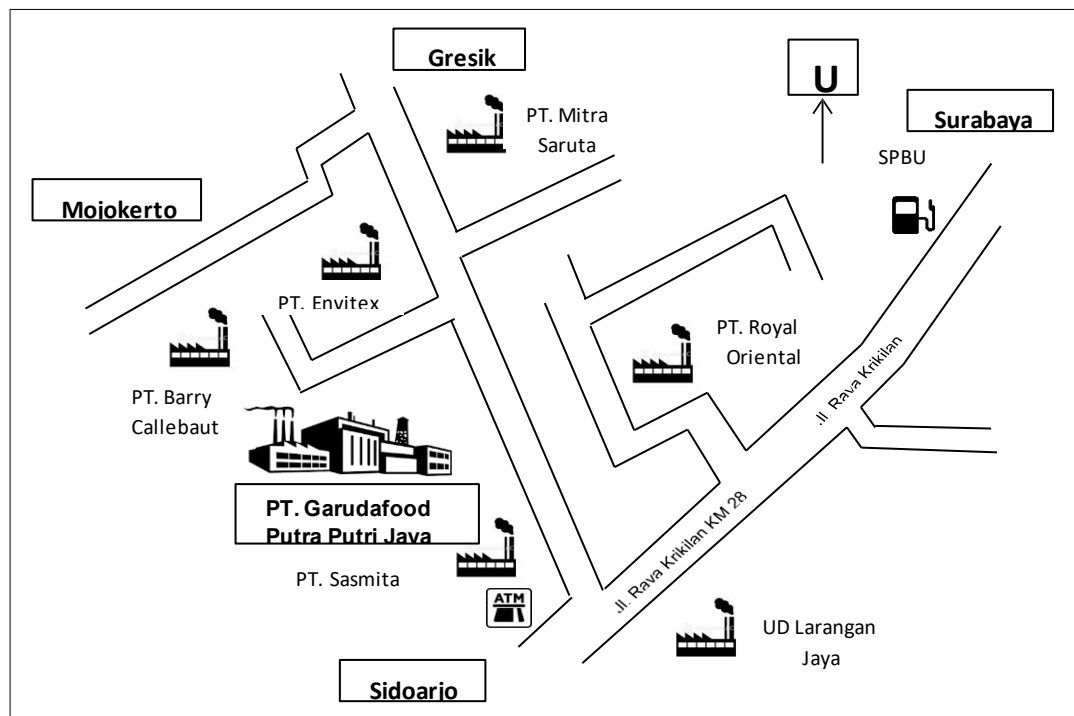
1.4.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo memiliki berbagai fasilitas penunjang produksi yang berdiri di atas lahan seluas 123.572 m². Area ini mencakup Plant 1, Plant 2 (Plant Satu Plus Dua/PSPD), gedung perkantoran, Divisi Bahan Baku (Ingredients Division/IngDiv), gudang penyimpanan bahan baku dan bahan kemas, area formulasi, instalasi pengolahan air limbah (IPAL), serta fasilitas pendukung lainnya seperti area parkir, kantin, dan tempat istirahat

karyawan. Dari total luas lahan tersebut, sekitar 33.448 m² dimanfaatkan untuk fasilitas-fasilitas utama tersebut.

Selain itu, terdapat pula Plant 2 Plus (PDP) yang menempati lahan seluas 26.124 m² serta Plant Gery A (PGA) dengan luas area sebesar 64.000 m². PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo sendiri merupakan pabrik kedua yang didirikan oleh perusahaan pada tahun 1997. Lokasinya berada di Jalan Krikilan KM 28, Dusun Larangan, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur. Adapun batas-batas wilayah dari kawasan pabrik ini dapat dijelaskan lebih lanjut melalui denah berikut:

- a. Sebelah Utara : Jln. Kedamaian
- b. Sebelah Timur : Jln. Raya Driyorejo
- c. Sebelah Selatan : Jln. Krian
- d. Sebelah Barat: Jln. Wringinanon



Gambar 2. Denah Lokasi PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik
Sumber: PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kab Gresik (2025)

Berikut tata letak secara umum untuk area pada PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo:



Gambar 3. Tata Letak Area PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik
 Sumber : PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kab Gresik (2025)

1. Post Satpam
2. Technic Official
3. Waste Management
4. IPAL
5. Warehouse
6. PGA (Plan Gery A)
7. PDP (Plan Dua Plus)
8. Ingredients Division
9. PSPD (Plan Satua Plus Dua)
10. PGMJ (Plan Gery Malkist Jaya)
11. Lobby dan Office
12. Silo
13. Ruang Istirahat
14. UKS
15. Kantin
16. Musholla
17. Parkir Sepeda Motor
18. Office
19. Koperasi
20. Parkir Mobil