

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam sejumlah bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktek dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktek. Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang didapat secara profesional. Selain itu, salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing.

Mahasiswa perlu adanya pengalaman kerja agar lebih siap untuk beradaptasi dan mampu bersaing di dunia kerja. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember menyediakan mata kuliah kerja praktek yang dilaksanakan dengan cara PKL di suatu instansi atau lembaga terkait selama minimal 2 bulan kerja. Melalui kerja praktek ini, diharapkan mahasiswa mampu menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan secara langsung di lapangan dan lebih meningkatkan keterampilan dan memperoleh pengalaman kerja guna bekal masa depan di dunia kerja.

Praktik Kerja Lapang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Hal tersebut diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya. Pemilihan tempat Praktek Kerja Lapang di CV Narendra Food Company bertempat di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada dikawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh.

CV Narendra Food Company merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan. CV Narendra Food Company melakukan pengolahan pada susu murni yang diolah menjadi keju mozarella. Keju mozarella merupakan keju unik Italia, yang secara tradisional dibuat dari susu kerbau, maupun susu domba dan sapi. Namun pada masa ini, dibuat menggunakan susu sapi karena ketersediaannya yang jauh di atas susu kerbau. Mozarella adalah sejenis keju yang dikenal dengan teksturnya yang lembut dan kenyal.

Sanitasi merupakan hubungan timbal balik dengan lingkungan yang berakibat atau mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Tujuannya adalah melakukan koreksi, memperkecil, memodifikasi terjadinya bahaya lingkungan terhadap manusia serta melakukan pencegahan agar manusia terhindar dari pengaruh yang membahayakan. Maka laporan PKL ini penulis lebih fokus untuk mempelajari terhadap sanitasi pada pabrik pengolahan keju mozarella di CV Narendra Food Company.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV Narendra Food Company, Malang yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktek di lapangan.
3. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
4. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV Narendra Food Company, Malang yaitu :

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan keju mozarella di CV Narendra Food Company, Malang.
2. Mengetahui sanitasi pada pabrik pengolahan keju mozarella di CV Narendra Food Company, Malang.

### 1.2.3 Manfaat PKL

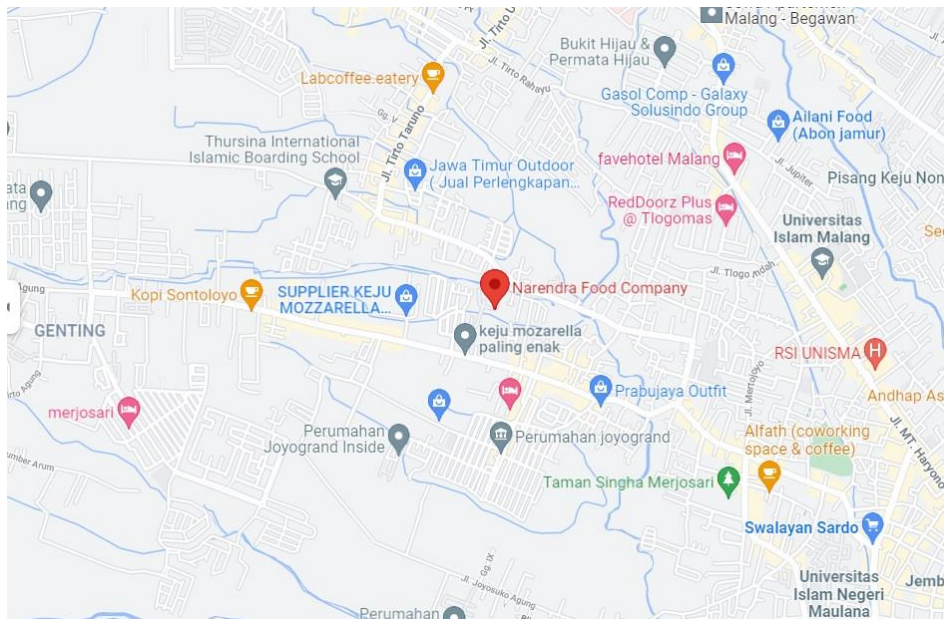
Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV Narendra Food Company, Malang yaitu :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang proses pengolahan keju mozarella di CV Narendra Food Company, Malang.
2. Dapat mengetahui sanitasi pada pabrik pengolahan keju mozarella di CV Narendra Food Company, Malang.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 15 September 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV Narendra Food Company yang beralamatkan di Jl. Joyo Agung No.02, Tlogomas, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada dikawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru. Berikut peta lokasi CV Narendra Food Company dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi CV Nendra Food Company

Sumber: Google Maps, 2021

### 1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal kerja atau waktu kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV Nendra Food Company yaitu:

Tabel 1.1 Waktu Kegiatan Praktik Kerja Lapangan

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin – Kamis & Sabtu	08.00 – 16.00 WIB	11.30 – 12.30 WIB
2.	Jum'at	<i>Work From Home</i> (WFH)	
3.	Minggu	Libur	

Sumber: CV Nendra Food Company, 2021

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di CV Nendra Food Company, Malang sebagai berikut :

#### 1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung pada proses produksi keju mozarella dan sanitasi pada pabrik pengolahan keju mozarella di CV Nendra Food Company, Malang.

## 2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi keju mozarella dan sanitasi pada pabrik pengolahan keju mozarella

## 3. Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi keju mozarella dan sanitasi pada pabrik pengolahan keju mozarella dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada di CV Narendra Food Company.

## 4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori - teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan sanitasi pada pabrik pengolahan keju mozarella.