

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasional di Jawa Timur yang lebih menekankan kegiatan praktikum sehingga diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktik dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan untuk menyiapkan sumber daya manusia yang terampil, unggul, cerdas, kompetitif serta profesional sesuai dengan bidangnya. Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah salah satu bentuk kegiatan mahasiswa yang dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan pada saat menempuh semester 5 dan berlangsung selama \pm 4 bulan dimana mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah didapatkan dibangku perkuliahan dengan cara mempraktikan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik Kerja Lapangan ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Politeknik Negeri Jember. Hal tersebut juga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) khususnya bergerak di bidang pengolahan industri pangan yaitu CV Narendra Food Company bertempat di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh Lowokwaru.

CV Narendra Food Company (NFC) merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan pangan, yaitu pengolahan pada susu sapi segar yang di olah menjadi keju mozzarella dengan merek “Chizzu”.

Keju Mozzarella adalah keju lunak dengan bahan dasar susu sapi atau susu kerbau, yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut keju segar. Keju ini sangat populer karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang lembut serta dapat

meleleh. Keju mozzarella mengandung 19,4% protein, 21,6% lemak, dan 2,20% karbohidrat.

Untuk memperoleh keju mozzarella yang diharapkan maka ada faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan, sesuai dengan tuntutan pasar, sehingga perlu dilakukan pengendalian mutu.

Pengendalian mutu merupakan suatu kegiatan yang dilakukan pada setiap tahapan proses, menyangkut tentang bahan baku, proses produksi hingga produk akhir untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan tentunya mempunyai mutu yang baik.

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat laporan Pengendalian Mutu Produk Akhir Keju Mozarella di CV Narendra Food Company, untuk mengetahui dan mempelajari tentang teknik pengendalian mutu produk akhir yang diterapkan oleh CV Narendra Food Company.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di CV Narendra Food Company adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum dan khusus
2. Melatih keterampilan di lapangan sesuai dengan bidangnya.
3. Melatih untuk berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan dilapangan dengan teori yang diterima di perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut :

1. Memahami dan menjelaskan pengendalian mutu produk akhir keju mozzarella di CV Narendra Food Company
2. Menganalisa permasalahan pengendalian mutu produk akhir keju mozzarella di CV Narendra Food Company

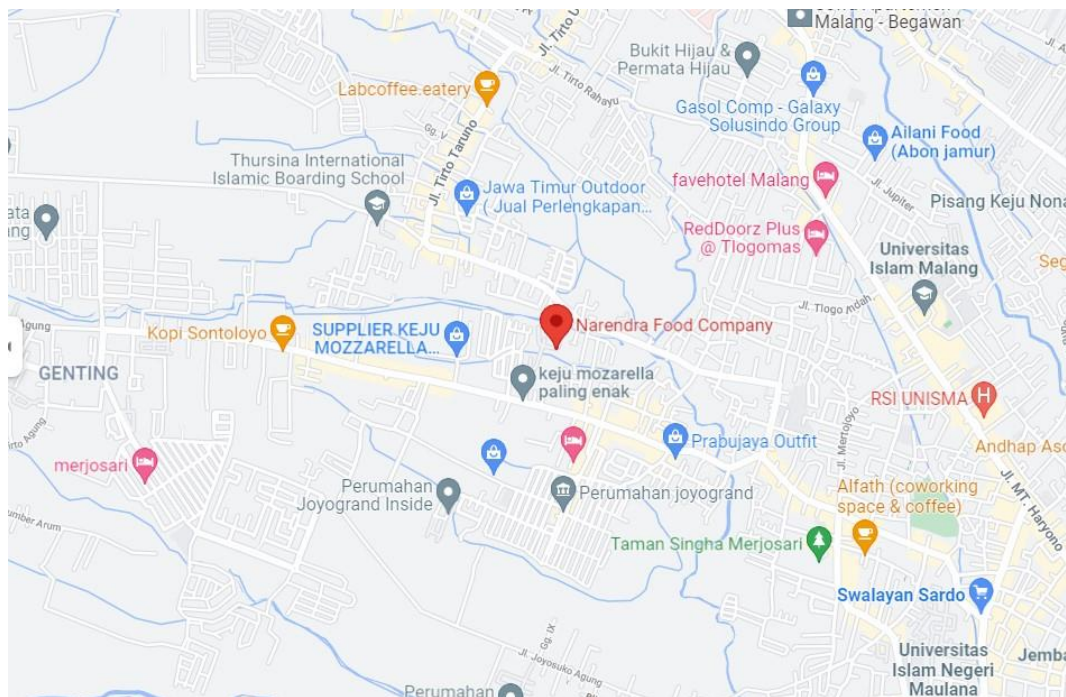
1.2.3 Manfaat PKL

Adapun manfaat dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai pengendalian mutu produk akhir di CV Narendra Food Company
2. Mahasiswa dapat menganalisa permasalahan pengendalian mutu produk akhir keju mozzarella di CV Narendra Food Company

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini berlokasi di CV Narendra Food Company yang beralamatkan di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh Lowokwaru. Kegiatan PKL ini dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2021 hingga tanggal 31 Desember 2021.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi CV Narendra Food Company

Sumber : Google Maps, 2021

Jadwal Praktik Kerja Lapangan (PKL) Yang dilaksanakan di CV Narendra Food Company :

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja Mahasiswa PKL CV Narendra Food Company

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

Sumber: CV Narendra Food Company, 2021

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV Narendra Food Company menggunakan beberapa metode diantaranya adalah :

1.4.1 Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung ke proses pengendalian mutu produk akhir keju mozarella di CV Narendra Food Company dan mencatat data – data yang diperoleh dari perusahaan.

1.4.2 Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang maupun staff atau karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi perusahaan khususnya yang terkait dengan proses pengendalian mutu produk akhir keju mozarella di CV Narendra Food Company. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi antara mahasiswa dengan narasumber.

1.4.3 Kerja Nyata

Terlibat langsung dalam proses pengendalian mutu produk akhir dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan beserta pembimbing lapang yang ada di CV Narendra Food Company. Metode ini memperlihatkan bagaimana proses terjadinya kegiatan secara langsung.

1.4.4 Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data sekunder dari arsip – arsip dan bisa juga dengan mencari teori – teori atau sumber bacaan baik

melalui *website* serta literatur pendukung yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu produk akhir keju mozzarella di CV Narendra Food Company.