

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 mempraktikkan 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 dengan kualitas yang baik maka ada faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan, sesuai dengan tuntutan pasar, sehingga perlu dilakukan Pengecekan higiene dan sanitasi mengingat keju adalah salah satu jenis makanan yang mudah tercemar bakteri.

Higiene dan sanitasi pada proses produksi merupakan suatu kegiatan yang dilakukan pada setiap tahapan proses, menyangkut tentang bahan baku, proses produksi hingga produk akhir untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat laporan Sanitasi dan Higiene Pada Proses Produksi Keju Mozzarella di CV Narendra Food Company, untuk mengetahui dan mempelajari tentang teknik higiene dan sanitasi yang diterapkan oleh CV. Narendra Food Company.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan Praktek 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 untuk berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan dilapangan dengan teori yang diterima di perkuliahan
3. Menambah pengetahuan dan wawasan di bidang proses produksi serta hygiene dan sanitasi

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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

1. Mempelajari pengolahan keju mozzarella di CV Narendra Food Company secara umum
2. Mengetahui mesin, peralatan, dan bahan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pengolahan keju mozzarella secara umum
3. Mengetahui hygiene dan sanitasi dalam proses produksi keju mozzarella

1.2.3 Manfaat PKL

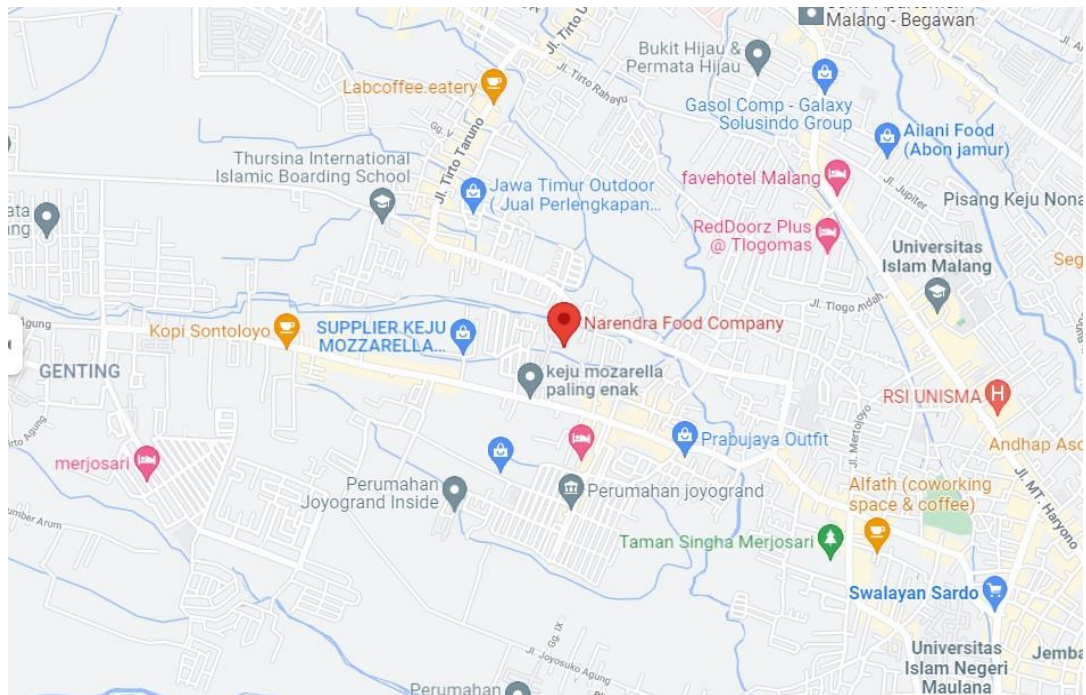
Adapun manfaat dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai hygiene dan sanitasi proses produksi keju mozzarella di CV. Narendra Food Company
2. Mahasiswa dapat menganalisa permasalahan hygiene dan sanitasi proses produksi keju mozzarella di CV. Narendra Food Company

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

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

1.3.2 Jadwal Kerja

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

Tabel 1.1 Jadwal Kerja

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

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di CV Narendra 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 Narendra 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.