

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasional dimana proses belajar mahasiswa lebih ditekankan pada kegiatan praktikum sehingga diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan. Politeknik melakukan program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan dalam sektor industri, diharapkan mahasiswa Politeknik Negeri Jember mampu menghadapi bentuk perkembangan dalam dunia kerja setelah lulus dari perguruan tinggi. Politeknik Negeri Jember memiliki tujuan untuk menyiapkan SDM yang terampil, unggul, cerdas serta kompetitif serta memiliki misi untuk melahirkan insan terbaik bangsa. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan akademik yang dilakukan mahasiswa guna menambah wawasan, meningkatkan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi baik secara teoritis maupun praktik dengan cara melakukan praktik kerja di industri, instansi dan lain-lain. Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat membantu menyiapkan mahasiswa yang siap ke dalam dunia kerja dan juga melatih keterampilan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa selama 4 bulan. Pemilihan tempat Praktik Kerja Lapangan di 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 merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan. Pada pengolahan susu di CV Narendra Food Company melakukan pengolahan pada susu murni yang diolah menjadi keju *mozzarella* adalah sejenis keju yang dikenal dengan teksturnya yang lembut

dan kenyal. Keju *mozzarella* biasanya terbuat dari susu kerbau dan warnanya putih. Namun pada masa ini, dibuat menggunakan susu sapi karena ketersediaannya yang jauh di atas susu kerbau. *Mozzarella* adalah salah satu keju lunak yang dibuat untuk dikonsumsi secara segar, yaitu secara ideal *mozzarella* sebaiknya dikonsumsi beberapa jam setelah pembuatan. Karakteristik keju *mozzarella* adalah elastis, berserat, dan lunak. Keju *mozzarella* mengandung 19,4 % protein, 21,6 % lemak, dan 2,20 % karbohidrat.

Tabel 1.1 Kandungan gizi dalam tiap 100 gram keju

Kandungan	Jumlah
Energi	392 Kkal
Protein	23,7 gram
Kalsium	0,087 gram
Phospor	0,61 gram
Vitamin A	1740 IU
Vitamin D	13 IU
Vitamin B	0,0015 mg
Riboflavin	0,50 gram

Sumber (Spreer, 2002).

Keju dapat digolongkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan konsistensinya, yaitu keju segar, keju lunak, keju iris dan keju keras. Keju segar merupakan keju yang tidak mengalami proses pematangan yakni meliputi *Cottage, Ricotta, Mascarpone, Philadelphia dan Mozzarella*. Cita rasa keju segar biasanya netral dan tidak begitu asin, berbentuk seperti krim serta tidak awet (Anonimous, 2005).

Untuk memperoleh produk keju *mozzarella* yang diharapkan maka perlu dilakukan beberapa proses produksi yang baik dan juga benar sesuai urutan yang ditetapkan oleh perusahaan. Selain itu unsur penting untuk menjamin berjalannya

proses produksi secara efektif selain tergantung pada mesin, energi, bahan baku dan bahan penolong. Maka laporan PKL ini penulis lebih fokus untuk mempelajari terhadap proses produksi pembuatan keju *mozzarella* pada CV Narendra Food Company.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV Narendra Food Company adalah sebagai berikut :

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum dan khusus.
- b. Melatih mengerjakan keterampilan di lapangan sesuai dengan bidangnya.
- c. Memperoleh pengetahuan serta pengalaman kerja secara langsung di bidang proses produksi keju *mozzarella*.
- d. Berfikir kritis pada teori yang didapat di perkuliahan dengan kondisi dilapang.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL)

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

- a. Dapat menjelaskan proses produksi keju *mozzarella* di CV Narendra Food Company.
- b. Mengidentifikasi masalah dan solusi dalam proses produksi pada CV Narendra Food Company.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL)

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

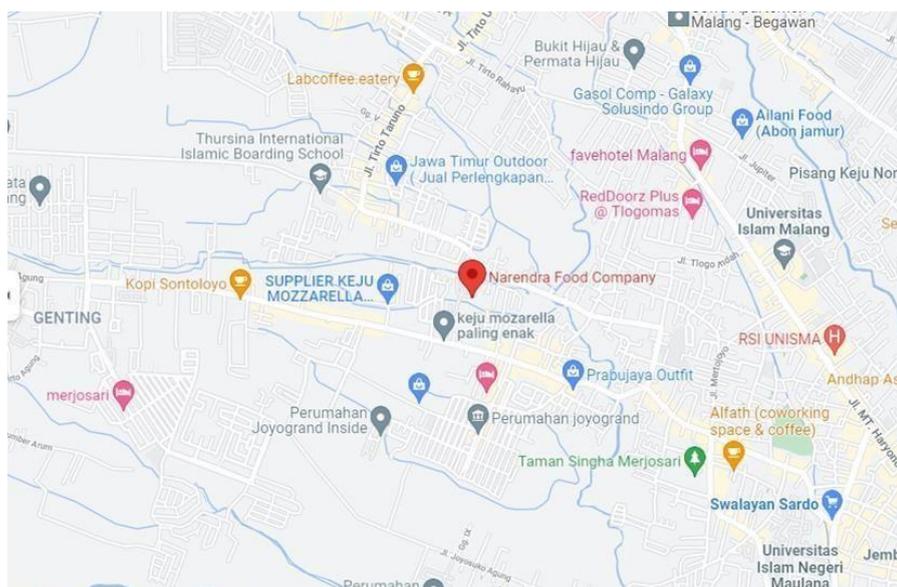
- a. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung tentang proses produksi keju *mozzarella* pada CV Narendra Food Company.

- b. Mahasiswa menjadi terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

CV Narendra Food Company bertempat di Jl. Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. Tepatnya berada di kawasan Pondok Bahrul Maghfiroh.



Gambar 1.1 Peta Lokasi CV Narendra Food Company

Sumber : Google Maps

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan selama 4 bulan, mulai tanggal 15 September 2021 hingga tanggal 31 Desember 2021 dengan jadwal kerja yaitu hari Senin sampai Sabtu pukul 08.00 – 16.00 WIB dan libur di hari Minggu. Waktu istirahat dan makan siang pada pukul 12.00 – 13.00 WIB.

1.4 Metode Penelitian

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

a. Praktik Lapangan

Metode ini, mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada di lapangan mulai penerimaan bahan baku sampai proses penyimpanan dan penyelesaian.

b. Demonstrasi

Metode ini mencakup demonstrasi langsung kegiatan dilapangan mengenai teknik-teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) berlangsung dan dibimbing langsung oleh pembimbing lapang. Demonstrasi yang dimaksud adalah suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya suatu kegiatan.

c. Wawancara

Metode ini, mahasiswa mengadakan wawancara tanya jawab langsung maupun berdiskusi dengan para pekerja atau chief operator, supervisor, pembimbing lapang, manager bagian, di CV Narendra Food Company. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, sebab pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

d. Observasi

Metode observasi ini mahasiswa mengadakan pengamatan secara langsung dilapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi.

e. Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini, mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip-arsip dan catatan-catatan yang ada di perusahaan atau melalui website perusahaan serta literatur pendukung lainnya.