

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang perlu memperbaiki sistem Pendidikannya agar mencapai negara yang maju dengan sumber daya manusia yang berkualitas. Saat ini sistem Pendidikan di Indonesia sudah memiliki kemajuan, sistem Pendidikan dilakukan secara formal dan informal. Secara formal didapatkan dari sekolah atau perguruan tinggi sedangkan informal melalui observasi secara langsung dan aplikasi di lapangan. Sebagai generasi penerus mahasiswa dituntut untuk mengikuti perkembangan dunia kerja dengan berbagai kecanggihan teknologi. Pentingnya pengetahuan dunia kerja sebelum mahasiswa lulus dari perguruan tinggi agar nantinya mahasiswa lebih mudah untuk beradaptasi di tempat kerja, salah satu cara yang dapat digunakan adalah menerapkan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Praktik Kerja Lapangan merupakan suatu program yang digunakan untuk mempersiapkan mahasiswa memasuki dunia kerja dan dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang didapatkan saat perkuliahan. Bentuk dari PKL disini yaitu kerja praktik yang mana mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang ada di lembaga tersebut. Sesuai dengan sistem Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik negeri Jember 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% praktik dan 40% teori.

CV Narendra Food merupakan salah satu industri yang berada di Kota Malang, Jawa Timur dan memberi kesempatan untuk mahasiswa melaksanakan praktik kerja lapangan. Industri ini merupakan industri pangan yang berkembang untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan halal. CV Narendra Food berfokus untuk mengolah bahan hasil ternak berupa susu segar. Produk pangan

yang dihasilkan adalah keju *mozzarella*. Keju *mozzarella* yang diproduksi CV Narendra Food merupakan keju pilihan yang dilah sedemikian rupa agar sampai ditangan konsumen dengan keadaan yang baik. Susu yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan keju *mozzarella* disini juga merupakan susu pilihan. Keju *mozzarella* yang diproduksi memiliki 2 ukuran kemasan dalam pendistribusiannya yaitu kemasan 250 gram dan kemasan 1 kg.

Dalam proses produksi keju *mozzarella* ini CV Narendra Food juga memiliki pekerja yang menguasai bidangnya masing-masing. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola dalam produksi keju *mozzarella* yang biasa disebut personal hygiene merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan keju *mozzarella* yang aman dan sehat. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah keju *mozzarella* adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Sanitasi merupakan upaya menghilangkan kontaminasi baik fisik, kimia maupun biologis dalam pengolahan. Sanitasi meliputi banyak aspek mulai dari sanitasi pekerja, alat pengolahan, ruangan pengolahan, bahan baku dan air untuk pengolahan. Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan keju *mozzarella* dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri.

Pekerja khususnya pengolah makanan dan minuman memegang peranan yang penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana dan pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan dan minuman. Sanitasi dan higiene dalam produksi merupakan program yang tidak dapat dipisahkan dalam industri. Sanitasi dalam industri meliputi sanitasi bahan baku sampai dengan produk akhir dan segala sesuatu yang berhubungan dengan proses produksi yang dapat menyebabkan kontaminasi pada produk seperti sanitasi peralatan produksi, sanitasi pekerja, sanitasi bangunan, serta perlakuan-perlakuan yang berhubungan langsung dengan bahan karena sanitasi sangat terkait dengan keamanan pangan bagi konsumen. Penerapan sanitasi dan higiene pekerja yang baik dalam industri akan memberikan keuntungan produksi dan meningkatkan mutu produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, dilakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV Narendra Food Malang, Jawa Timur untuk mengetahui penerapan sanitasi dan higiene pekerja pada produk hasil, yaitu keju *mozzarella*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapangan

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yaitu :

1. Sebagai persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan teori yang didapatkan di perkuliahan dengan keadaan yang sebenarnya di lapangan.
3. Meningkatkan *soft skill* serta mendapatkan pengalaman kerja khususnya mengenai sistem produksi dan bisnis.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapangan

Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yaitu:

1. Mengetahui seluruh rangkaian proses produksi keju *mozzarella*.
2. Mempelajari secara keseluruhan yang ada di CV Narendra Food mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan proses pengepakan.
3. Mengetahui penerapan sanitasi dan higiene pekerja di CV Narendra Food.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yaitu:

1. Memperoleh gambaran tentang perusahaan baik dari segi produksi, manajemen, pemasaran serta penerapan sanitasi dan higiene pekerja di CV Narendra Food.
2. Memperoleh pengalaman kerja sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
3. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan CV Narendra Food.

1.3 Lokasi dan Jadwal kerja

Kegiatan Praktik Lapang (PKL) ini dilaksanakan di CV Narendra Food Company yang beralamatkan di Jl. Joyo Agung No. 02, logomas, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, lebih tepatnya berada di Kawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh, Malang. Kegiatan PKL dilaksanakan mulai tanggal 15 September hingga 31 Desember 2021.

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 dan 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

1.4.1 Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses produksi keju *mozzarella* yang ada di lapangan mulai penerimaan bahan baku, proses produksi sampai pengemasan guna mendapatkan data yang dibutuhkan.

1.4.2 Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang maupun kepada staff atau karyawan yang bersangkutan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi keju *mozzarella*.

1.4.3 Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara memanfaatkan hasil studi yang telah ada, hal ini dilakukan untuk melengkapi data maupun membandingkannya dengan yang ada di lapangan.