

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

CV Narendra Food Company merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan. CV. Narendra Food Company ini terletak di Jalan Juyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru. Produk yang dihasilkan oleh CV Narendra Food Company adalah keju mozarella.

Penerapan standar halal produk di industri pengolahan pangan mengacu pada standar HAS 23000 dari LPPOM MUI yang berisi tentang pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di industri pengolahan. Perusahaan yang akan mendapatkan sertifikat halal harus menerapkan suatu sistem yang menjamin konsistensi kehalalan dari produk yang dihasilkan dengan menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH). SJH merupakan suatu sistem manajemen terpadu yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga konsistensi proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM. Dengan adanya sertifikat halal dan jaminan halal maka konsumen muslim dapat yakin akan status kehalalan produk yang akan dikonsumsi.

Pengendalian risiko haram pada produk olahan pangan dapat dilakukan dengan menetapkan titik kritis kehalalannya. Titik kritis kehalalan produk pangan merupakan suatu tahapan produksi pangan di mana akan ada potensi suatu produk menjadi haram. Selain dari proses produksinya, identifikasi titik kritis kehalalan produk olahan susu juga dapat diidentifikasi dari bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong proses yang digunakan. Titik kritis dalam proses pembuatan keju terdapat pada tahap koagulasi di mana terdapat tahapan penambahan bahan untuk proses penggumpalan. Metode enzimatis dilakukan dengan enzim rennet (rennet). Status kehalalan rennet yang digunakan sangat bergantung dari sumber rennet yang digunakan karena rennet dapat diperoleh dari hewan yang tidak halal atau dari hewan yang jenisnya halal namun dapat saja tidak halal jika penyembelihan hewan penghasil rennet tidak dilakukan sesuai syariat Islam. (Apriyantono 2012).

Penggunaan rennet dari produk mikrobial juga memiliki titik kritis pada media yang digunakan saat memproduksi rennet mikrobial tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

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

1. Melatih mahasiswa agar lebih memahami terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang didapatkan di perkuliahan.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat di bangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan.
3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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

1. Mengetahui alur proses produksi keju mozarella di CV Narendra Food Company
2. Mengetahui dan memahami implementasi sistem jaminan halal produk keju mozarella yang diterapkan di CV Narendra Food Company

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) di CV Narendra Food Company yang telah dilakukan adalah:

1. Mahasiswa mengetahui alur proses produksi keju mozarella di CV Narendra Food Company.
2. Mahasiswa mengetahui dan memahami implementasi sistem jaminan halal produk keju mozarella yang diterapkan di CV Narendra Food Company

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV Narendra Food Company yang berada di Jl. Joyo Agung No. 02, Kelurahan Tlogomas, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang Praktik Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 15 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Jadwal kerja atau waktu kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV Narendra 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>	

Sumber: CV Narendra Food Company (2021)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah metode deskriptif. Metode penelitian deskriptif merupakan metode yang meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta serta hubungan antar fenomena yang diselidiki (Nazir, 2011).

Data yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) dapat berupa data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Data primer merupakan data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara) (Sangadji dan Sopiah, 2010). Data primer dapat berupa opini orang secara individu maupun kelompok, hasil observasi terhadap suatu objek, kejadian atau kegiatan dan hasil pengujian (Nazir, 2011). Pengambilan data primer ini dapat dilakukan dengan cara pencatatan hasil observasi, partisipasi aktif dan wawancara. Data yang diambil meliputi sejarah perusahaan, struktur

organisasi perusahaan, ketenagakerjaan dan kesejahteraan, kondisi lingkungan, bahan bahan pembuatan, proses produksi, pengolahan limbah, dan sistem jaminan halal.

1) Observasi

Observasi atau pengamatan adalah proses pencatatan pola perilaku subjek (orang), objek (benda) atau kejadian yang sistematis tanpa adanya pertanyaan atau komunikasi (Sangadji dan Sopiah, 2010). Observasi pada Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini akan dilakukan terhadap berbagai kegiatan penerapan sistem jaminan halal di CV Narendra Food Company.

2) Wawancara

Wawancara akan dilakukan dengan diskusi dan tanya jawab dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lingkungan pabrik mengenai sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, ketenagakerjaan dan kesejahteraan, kondisi lingkungan, bahan bahan pembuatan, proses produksi, pengolahan limbah, dan sistem jaminan halal.

3) Partisipasi Aktif

Partisipasi aktif adalah keterlibatan dalam suatu kegiatan yang dilakukan secara langsung di lapangan (Nazir, 2011). Kegiatan partisipasi aktif pada Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan adalah mengikuti beberapa kegiatan di CV Narendra Food Company.

b. Data Sekunder

Nazir (2011) menyatakan bahwa data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Data yang diambil meliputi data tim manajemen halal, data pelatihan yang diikuti, data bahan yang digunakan untuk seluruh produk yang disertifikasi halal, fasilitas produksi, produk, bukti audit internal, dan data kaji ulang manajemen.