

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan stakeholder, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEK yang diperolehnya. Politeknik Negeri Jember mempunyai tujuan untuk menyiapkan SDM yang terampil, unggul, cerdas dan kompetitif serta memiliki misi untuk melahirkan insan terbaik bangsa. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah Praktek Kerja Lapang (PKL). Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan suatu kegiatan pendidikan akademik dengan cara memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa untuk berpartisipasi secara langsung di dunia kerja, baik dalam dunia usaha swasta maupun pemerintahan.

Praktek Kerja Lapang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mewujudkan relevansi antara ilmu-ilmu yang diperoleh selama menjalani perkuliahan di kampus dengan kenyataan yang ditemui dalam dunia kerja. Dengan adanya Praktek Kerja Lapang ini, diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengamati, menganalisis dan menilai antara teori dengan praktek yang ada di lapangan. Berkaitan dengan hal tersebut, maka salah satu program studi teknologi industri pangan memiliki kegiatan pendidikan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang ditempuh pada semester 5 selama 4 bulan. Pemilihan tempat PKL di CV Narendra Food bertempat di Jl Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru.

Pengolahan susu bertujuan untuk menganeekaragamkan produk dan selera, selain itu tujuan utamanya yaitu mengawetkan susu agar lebih lama dalam penyimpanan. Salah satu bentuk pengolahan susu yaitu pembuatan keju yang dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan dan secara ekonomis dapat

meningkatkan nilai jual susu ( Susilorini, 2006).

Pada pengolahan susu di pabrik CV.Narendra Food melakukan pengolahan pada susu murni yang di olah menjadi keju mozzarella. Dalam pembuatan keju Mozzarella di CV. Narendra Food ini menggunakan bahan baku susu sapi. Mozzarella adalah sejenis keju yang dikenal dengan teksturnya yang lembut dan kenyal.

Keju adalah produk olahan susu yang diperoleh dari hasil penggumpalan protein oleh rennet (Usmiati dan Abubakar, 2009). Keju merupakan bahan pangan yang banyak mengandung zat gizi antara lain protein dan lemak dari berat basah (*wet basis*) selain itu keju yang dibuat dari susu penuh (*whole milk*) mengandung berbagai mineral dan bermacam-macam vitamin terutama vitamin A, sedangkan vitamin C akan rusak selama pengolahan.

Keju mozzarella adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut juga keju segar. Ciri-ciri keju mozzarella yaitu elastis, berserabut, dan lunak. Prinsip pada proses pembuatan keju adalah mengkoagulasi protein susu. Sumber koagulan keju dapat berasal dari asam hasil metabolisme mikroba, enzim dari tumbuhan, dan enzim protease (rennin). Enzim rennin merupakan enzim yang berfungsi sebagai koagulan dalam pembuatan keju, enzim rennin diperoleh dari abomasum anak sapi yang kemudian di ekstrak menjadi rennet. Pada proses pengolahan keju mozzarella di CV. Narendra Food Company menerapkan sistem SSOP guna menjaga kualitas produk yang baik.

Sistem SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Dalam hal ini, SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistim keamanan produksi pangan (Triharjono dkk., 2013). Penerapan SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) Pada lingkungan pabrik dalam industry pangan sangat penting guna menjamin hygiene sanitasi perusahaan yang nantinya sangat berpengaruh pada produk yang dihasilkan Berdasarkan informasi tersebut, sekiranya dapat dibuat suatu laporan tentang Penerapan SSOP pada Proses Produksi Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang, untuk

mengetahui dan mempelajari tentang SSOP yang diterapkan oleh CV. Narendra Food Company dari bahan baku sehingga produk akhir siap dipasarkan yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan.

## **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 Malang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta memahami kegiatan produksi di perusahaan tempat Praktek Kerja Lapang (PKL)
2. Melatih berpikir kritis mengenai teori yang didapat di perkuliahan dengan praktik yang dilakukan di lapangan
3. Melatih keterampilan sesuai dengan bidang keahliannya

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Narendra Food Company Malang adalah sebagai berikut :

1. Memahami pengertian SSOP(Standard Sanitation Operating Procedure) dan tujuan SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure)
2. Menganalisis Penerapan SSOP pada produksi keju mozzarella di CV. Narendra Food Company

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi mengenai pengendalian mutu Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company
2. Mengerti dan menjelaskan secara langsung cara memperkenalkan pengendalian mutu produk yang diterapkan oleh CV. Narendra Food Company

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) dilaksanakan di CV. Narendra Food Company, Jl. Joyo Agung No. 02 Kel. Tlogomas, Kec. Lowokwaru, Kota Malang. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 September 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan PKL dilakukan di hari Senin – Sabtu dan libur dihari Minggu. Jam kegiatan PKL yaitu 1. 08.30 – 12.00 istirahat 12.00 – 14.00 kemudian 14.00 – 16.00.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Adapun metode yang dilakukan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut :

1. Studi lapang atau survei, merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung di perusahaan dengan ikut sera dalam melakukan kegiatan proses produksi
2. Dokumentasi, merupakan kegiatan pengambilan data ataupun gambar sebagai bukti penelitian sekaligus sebagai gambaran jelas keadaan perusahaan
3. Wawancara, merupakan kegiatan untuk mendapatkan informasi mengenai perusahaan dengan bertanya langsung kepada pembimbing lapang ataupun karyawan.