

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur 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% praktek dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktek. Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang didapat secara profesional. Selain itu, salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing.

Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktek ini juga sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang semakin banyak dan ketat dalam persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktek dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL). Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 dan berlangsung selama 3 bulan. Praktek

Kerja Lapang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Polteknik Negeri Jember.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktek kerja Lapang (PKL) yaitu CV. Narendra Food Company yang terletak di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru Kota Malang, Jawa Timur yang bertempat di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru.

CV. Narendra Food Company merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan industri pangan berupa olahan dari susu sapi. Susu sapi tersebut akan diolah menjadi keju mozzarella oleh CV. Narendra Food Company. Keju mozzarella merupakan salah satu jenis keju terkenal di dunia yang berasal dari Italia, keju ini terbuat dari susu sapi atau kerbau yang memiliki tekstur mudah meleleh dan menjadi lentur saat dipanaskan.

Proses produksi hingga pengemasan di CV. Narendra Food Company untuk memperoleh keju mozzarella yang diharapkan perlu dilakukan pemberian jaminan mutu dari perusahaan terhadap produk agar produk yang dihasilkan berkualitas. Pengendalian mutu bertujuan untuk menjaga produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan menghindari lolosnya produk rusak ke tangan konsumen. Maka untuk menjaga kualitas keju mozzarella agar sesuai dengan standar yang telah ditentukan, perusahaan perlu melakukan pengendalian mutu secara intensif dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir.

Pada laporan praktik kerja lapang ini, penulis lebih fokus untuk mempelajari kegiatan pengendalian mutu dalam proses pengemasan produk keju mozzarella pada CV. Narendra Food Company.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV.Narendra Food Company, Malang yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.

2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktek di lapangan.
3. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Narendra Food Company, Malang yaitu :

1. Mengetahui dan memahami proses pengendalian mutu pada proses pengemasan keju mozzarella di CV. Narendra Food Company
2. Mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi pengendalian mutu pada proses pengemasan keju mozzarella di CV. Narendra Food Company

1.2.3 Manfaat PKL

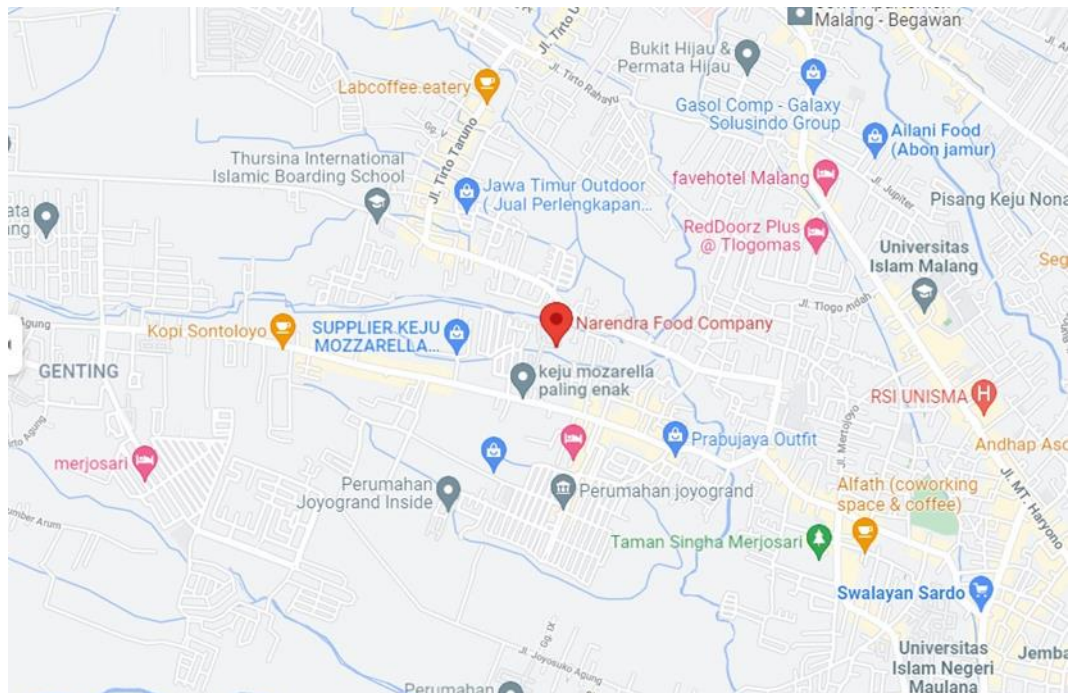
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang telah dilakukan CV. Narendra Food Company, Malang yaitu :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang pengendalian mutu pada proses pengemasan di CV. Narendra Food Company, Malang.
2. Mahasiswa menjadi terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
3. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di CV. Narendra Food Company bertempat di Jl. Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. Tepatnya berada dikawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh.



Gambar 1.1 Peta Lokasi CV. Narendra Food Company
Sumber : Google Maps

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Praktik kerja lapang ini dilaksanakan mulai dari tanggal 15 September 2021 sampai dengan 31 Desember 2021 dengan jadwal kerja yaitu hari Senin sampai Sabtu pukul 08.00 – 16.00 WIB, hari Jumat WFH (*Work From Home*), dan libur di hari Minggu. Waktu istirahat dan makan siang pada pukul 11.30 – 12.30 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan menggunakan beberapa metode diantaranya adalah :

1. Praktik Kerja Lapang

Mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada di lapangan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, dan proses penyimpanan.

2. Wawancara

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.

3. Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung dilapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi.

4. Studi Pustaka dan Internet

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 dari hasil pencarian di internet.