

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan adalah bagian dari kehidupan yang sangat penting. Pendidikan dapat diperoleh dari lembaga formal dan informal. Perwujudan pendidikan akan berdampak bagi manusia yang memiliki kecakapan dalam ilmu pengetahuan sehingga dapat berperan bagi pembangunan suatu wilayah atau negara. Pendidikan dapat diperoleh melalui lembaga formal dan informal. Lembaga formal melalui sekolah- sekolah dan perguruan tinggi. Lembaga informal melalui observasi atau terjun langsung dilapangan. Sehingga berbagai bentuk usaha atau kegiatan ilmiah yang dilakukan oleh perguruan tinggi. Salah satunya dalam bentuk ilmiah yang diterapkan dalam dunia industri yaitu melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapang.

Politeknik Negeri Jember (Polije) salah satu perguruan tinggi negeri yang menyelegarakan pendidikan vokasi dalam berbagai bidang khusus. Pendidikan vokasi ini menerapkan sistem 60% praktek dan 40% teori. Hal ini bertujuan agar lulusan dari Politeknik Negeri Jember mempunyai kemampuan secara profesional dan siap terjun dalam dunia industri. Dalam rangka mewujudkan hal tersebut Politeknik Negeri Jember memiliki program ilmiah atau program yang dapat meningkatkan keterampilan mahasiswa. Salah satu programnya adalah Praktek Kerja Lapang (PKL) di perusahaan atau industri yang relevan dibidangnya dan juga sebagai bekal keterampilan untuk memasuki dunia kerja yang tingkat persaingannya yang sangat ketat. Praktik Kerja Lapang ini sebagai syarat kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) dan Sarjana Terapan (S1).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik dalam kurikulum Program Studi Teknologi Industri Pangan yang ditempuh pada semester 5 selama 4 bulan. Dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang diharapkan mampu memadukan kemampuan teori yang sudah dipelajari selama kuliah dengan kenyataan dalam dunia kerja Penulis melakukan Praktik Kerja Lapang (PKL) di CV Narendra Food Company. CV Narendra Food Company adalah perusahaan yang bergerak dalam industri makanan yaitu pengoyalahan susu sapi menjadi keju

mozzarella. Letak lokasi pabriknya terletak di Jl Joyo Agung No. 02 Kelurahan Tlogomas, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh Lowokwaru Malang. Narendra Food Company didirikan Oleh Dapin Narendra yang merupakan Alumni mahasiswa Universitas Brawijaya jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan (ITP). Ilmu yang didapatkan ketika kuliah membuatnya berkomitmen untuk mengaplikasikannya agar meningkatkan ekonomi dari produk pangan lokal.

Pengolahan susu bertujuan untuk menganeekaragamkan produk dan selera selain itu tujuannya yaitu mengawetkan susu segar 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 proses produksi di CV. Narendra Food Company untuk memperoleh Keju Mozzarella yang diharapkan maka perlu dilakukan beberapa proses produksi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan dan penerapan hygiene sanitasi yang baik Mulai dari proses produksi sampai tahap pengemasan. Tahap pengemasan membutuhkan penerapan Hygiene Sanitasi yang tepat agar keju mozzarella yang dikemas dapat terlindung dari bakteri yang dapat merusak makanan sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dan dapat bertahan lama. Penerapan hygiene sanitasi pada proses pengemasan meliputi sanitasi peralatan pengemasan, sanitasi pada karyawan dan sanitasi pada bahan pengemas. Maka laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini penulis lebih fokus untuk mempelajari terhadap penerapan hygiene sanitasi pada proses pegemasan Keju Mozzarella CV. Narendra Food Company.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Umum dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Narendra Food, Kota Malang:

1. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam produksi Keju Mozzarella secara umum.

2. Meningkatkan pengetahuan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sebagai bekal untuk terjun langsung di dunia industri pangan.
4. 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, Kota Malang:

1. Memahami pengertian sanitasi dan hygiene dan tujuan diterapkannya sanitasi dan hygiene.
2. Menganalisis penerapan Sanitasi dan hygiene pada proses pengemasan di CV Narendra Food Company .

1.2.3 Manfaat PKL

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

- 1.1 Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja diindustri.
- 1.2 Mahasiswa memperoleh informasi tentang cara pembuatan Keju Mozarella secara langsung di CV. Narendra Food
- 1.3 Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas dan profesional.
- 1.4 Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mahasiswa tentang hygiene sanitasi yang baik pada saat produksi Keju Mozarella.
- 1.5 Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi dan pihak industri CV. Narendra Food

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

Kegiatan Praktik Lapang (PKL) ini dilakukan pada tanggal 15 september 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021 dengan jadwal kerja yaitu hari Senin sampai Kamis dan Sabtu pukul 08.00 – 16.00 WIB dan libur dihari Jum'at dan

Minggu. Waktu istirahat dan makan siang pada pukul 12.00 hingga 13.00 WIB. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru. Peta lokasi CV Narendra Food dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi CV. Narendra Food

Sumber: Google Maps (2021)

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan dihari senin-sabtu dan dihari minggu libur. Jam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu 08.00-14.00 dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktek 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 (WFH)</i>	
3.	Minggu	Libur	

Sumber: CV Narendra Food Company (2021)

1.4 Metode Penelitian

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

- a) Praktik Kerja Lapangan (PKL) 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.