

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember 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. Lulusan Politeknik Negeri Jember bertujuan agar dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan praktik kerja lapangan ini diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa, dapat memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan atau industri atau instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dan representatif dijadikan tempat praktik kerja lapangan, serta memberikan gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik dalam kurikulum Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis yang ditempuh pada semester 7 selama 4 bulan dan waktu pelaksanaan kurang lebih 900 jam. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) tersebut diharapkan mampu memadukan antara ilmu teori yang didapat dengan kenyataan di lapangan/dunia kerja. Perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan lapangan/dunia kerja. Perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktek kerja Lapangan (PKL) yaitu CV. Narendra Food Company.

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. Produk yang dihasilkan oleh CV. Narendra adalah keju mozzarella yang berukuran 250 gram dan 1 kg dengan merek “Chizzu”. 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.

Keju dapat digolongkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan konsistensinya, yaitu keju segar, keju lunak, keju iris dan keju keras. Keju segar merupakan keju yang tidak mengalami proses pematangan yakni meliputi Cottage, Ricotta, Mascarpone, Philadelphia dan Mozzarella. Cita rasa keju segar biasanya netral dan tidak begitu asin, berbentuk seperti krim serta tidak awet (Anonymous, 2005). Keju mozzarella yaitu keju lunak yang tidak sepenuhnya matang atau disebut keju segar. Karakteristik keju mozzarella adalah elastis, berserat, dan lunak. Keju mozzarella mengandung 19,4% protein, 21,6% lemak, dan 2,20% karbohidrat.

Pembuatan keju mozzarella terdiri beberapa tahapan proses produksi yang perlu dilakukan sesuai urutan yang ditetapkan oleh perusahaan. Proses produksi keju mozzarella diawali dengan proses pemanasan susu. Proses pemanasan yang dilakukan menggunakan suhu dibawah 100c dalam jangka waktu tertentu sehingga dapat mematikan Sebagian mikroba susu dengan meminimalisasi kerusakan protein. Proses pemanasan yang dilanjutkan dengan pendinginan langsung akan menghambat pertumbuhan mikroba yang tahan terhadap suhu pasteurisasi dan akan merusak system enzimatis yang dihasilkannya (misalnya enzim phosphatase dan lipase). Sehingga dapat mengurangi kerusakan zat gizi serta memperbaiki daya simpan susu segar (Ulum ,2009).

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat laporan Proses Pemanasan Pada produksi Keju Mozzarella di CV Narendra Food Company.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Narendra Food Company Malang sebagai berikut :

- a. Memperoleh pengetahuan serta pengalaman kerja secara langsung di bidang proses produksi keju mozzarella.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum dan khusus.
- c. Melatih mengerjakan keterampilan di lapangan sesuai dengan bidangnya.
- d. Berfikir kritis pada teori yang didapat di perkuliahan dengan kondisi dilapang.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Narendra Food Company Malang sebagai berikut :

- a. Memahami dan menjelaskan proses pemanasan susu pada produksi keju mozzarella di CV Narendra Food Company.
- b. Menganalisa permasalahan pada proses pemanasan susu pada produksi keju mozzarella di CV Narendra Food Company.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Narendra Food Company Malang sebagai berikut :

- a. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung tentang proses pemanasan susu pada produksi keju mozzarella pada CV. Narendra Food Company
- b. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.
- c. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di CV. Narendra Food Company bertempat di JL Joyo Agung No. 02, Kelurahan Tlogomas, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. Tepatnya berada dikawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh. Kegiatan PKL selama 900 jam terhitung 4 Oktober 2021 – 24 Januari 2022. Kegiatan PKL dilakukan di hari Senin – Sabtu dengan jam kerja dimulai dari pukul 08.00 – 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Narendra Food Company Jl. Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang sebagai berikut :

a. Pengenalan Lokasi

Pelaksanaan kegiatan PKL diawali dengan pengenalan lokasi praktik yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa untuk mengetahui lokasi dan kondisi lingkungan CV. Narendra Food Company.

b. Pelaksanaan Kegiatan PKL

Pelaksanaan kegiatan PKL dilaksanakan sesuai dengan tugas yang telah diberikan oleh pembimbing lapang.

c. Diskusi Dua Arah

Melakukan diskusi dengan pembimbing lapang dan karyawan di CV. Narendra Food Company.

d. Metode Dokumentasi

Mahasiswa mendokumentasikan rangkaian kegiatan yang dilaksanakan selama Praktik kerja lapang (PKL). Dengan metode ini, penulis mengumpulkan data dari perusahaan, sehingga dapat memperoleh catatancatatan yang berhubungan dengan penelitian seperti, gambaran sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, foto-foto dan sebagainya.

e. Pelaksanaan Bimbingan

Kegiatan bimbingan terdiri dari bimbingan dengan dosen pembimbing dan pembimbing lapang. Pelaksanaan bimbingan dengan dosen pembimbing dimulai dari supervisi dan pengajuan judul laporan dengan waktu

bimbingan kurang lebih 2 jam. Bimbingan selanjutnya yaitu revisi judul dan penyusunan laporan untuk kemudian direvisi. Sedangkan untuk pelaksanaan bimbingan dengan pembimbing lapang dilaksanakan kurang lebih satu jam atau apabila terdapat waktu senggang.

f. Penyusunan Laporan

Penyusunan Laporan dilaksanakan setelah kegiatan PKL selesai. Dalam penyusunan laporan pembimbing lapang juga mengoreksi ulang laporan yang telah selesai dibuat oleh mahasiswa sebelum diserahkan kepada dosen pembimbing lapang maupun kampus. Penyusunan laporan ini dimulai satu bulan sebelum kegiatan PKL berakhir yaitu pada hari minggu atau pada waktu senggang.