

RINGKASAN

Proses Penerimaan Bahan Baku Pada CV. Narendra Food Company Malang,
Rani Indra Cahyaningrum, NIM D41182302, Tahun 2022, 53 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST, MM (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasional dimana proses belajar mahasiswa lebih ditekankan pada kegiatan praktikum sehingga diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL). Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik dalam kurikulum Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis yang ditempuh pada semester 7 dan waktu pelaksanaan yaitu 900 jam atau setara dengan 20 sks yang terbagi menjadi 360 jam untuk pembekalan PKL serta bimbingan, sedangkan 540 jam selama kegiatan PKL di perusahaan.. Dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) tersebut diharapkan mampu memadukan antara ilmu teori yang didapat dengan kenyataan di lapang/dunia kerja.

Tujuan khusus yang diharapkan dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Narendra Food Company Malang adalah sebagai berikut : Mengetahui dan mempelajari proses penerimaan bahan baku pada proses produksi keju mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang, mengidentifikasi hambatan yang terjadi saat proses penerimaan bahan baku pada proses produksi keju mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang.

CV. Narendra Food Company berusaha untuk menghasilkan produk keju mozzarella dengan kualitas terbaik agar mencapai kepuasan konsumen. Proses produksi di CV. Narendra Food Company melalui banyak tahapan salah satunya yaitu penerimaan bahan baku. Bahan baku utama yang digunakan untuk proses produksi keju mozzarella yaitu susu sapi segar. Proses produksi keju mozzarella juga membutuhkan bahan pendukung lain seperti garam dapur, asam sitrat, dan enzim rennet. Proses penerimaan bahan baku di CV. Narendra Food Company

mempunyai alur-alur yang berbeda sebelum melanjutkan ke proses produksi keju mozzarella.

Penerimaan bahan baku yang dilakukan CV. Narendra Food Company ini terorganisir dengan baik. Proses penerimaan bahan baku di CV. Narendra Food Company mempunyai beberapa hambatan. Hambatan-hambatan yang terjadi adalah keterlambatan kedatangan susu segar dan ketika susu yang datang tidak lolos pengecekan atau kualitas susu tidak baik dan tidak sesuai syarat perusahaan. Hambatan-hambatan ini menyebabkan proses produksi menjadi mundur atau tertunda karena harus dilakukan pereturan susu apabila susu yang datang tidak sesuai syarat yang ditentukan. Saran yang dapat diberikan yakni membangun kerjasama dengan dengan supplier bahan utama dan pendukung yang lain, menerapkan *Standar Operating Procedure* (SOP) pemeliharaan sapi, meningkatkan *Quality Control* (QC) saat penerimaan bahan baku.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)