

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat saat ini mengakibatkan sector industri dan bisnis membutuhkan tenaga kerja yang siap pakai. Perusahaan - perusahaan saat ini dalam merekrut tenaga kerja lebih memprioritaskan tenaga kerja yang benar – benar mampu, berkualitas, dan siap dengan kemajuan teknologi. Untuk menghadapi hal tersebut maka lembaga pendidikan berusaha mempersiapkan lulusannya dengan sebaik mungkin sehingga dapat menjadi tenaga kerja yang terampil dan berkualitas sesuai dengan kebutuhan dunia industry dan bisnis.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan yang sesuai dengan perkembangan dunia usaha dan industry. Metode belajar dan kurikulum disusun sedemikian rupa sehingga diharapkan dapat membentuk calon – calon tenaga kerja yang siap pakai, disiplin, bertanggung jawab, serta memiliki keterampilan khusus yang nantinya berguna dalam melaksanakan tugas – tugas di perusahaan ketika memasuki dunia kerja yang sesungguhnya. Politeknik Negeri Jember juga merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standart kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan stakeholder, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha yang berbasis IPTEK.

Di samping itu, setiap tahunnya Politeknik Negeri Jember mengadakan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan oleh setiap mahasiswa khususnya jurusan Teknologi Pertanian yang merupakan kegiatan pendidikan akademik dengan cara memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa untuk berpartisipasi secara langsung di dunia kerja, baik dalam dunia usaha swasta maupun pemerintah, praktek kerja lapang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mewujudkan relevansi antara ilmu-ilmu yang diperoleh selama menjalani perkuliahan di kampus dengan kenyataan yang ditemui di 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 dilapangan. 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 3 bulan. Pemilihan tempat PKL di CV. Narendra Food Company yang terletak di kota Malang.

Di Indonesia sendiri banyak perusahaan yang bergerak dibidang industri pangan, salah satunya yaitu di CV. Narendra Food Company yang pabrik nya membuat produk makanan dari olahan susu yang sudah dikenal oleh kalangan masyarakat dan salah satu industri makanan yang ada di Indonesia yaitu keju Mozarella.

## **1.2 Tujuan Dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Memperoleh keterampilan dan pengalaman kerja secara langsung di bidang proses produksi keju mozarella.
2. Membandingkan mengenai teori yang di dapat dengan praktek yang di lakukan dilapangan.
3. Mampu menambah pengetahuan dan wawasan di bidang proses produksi.

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mempelajari pengolahan Keju Mozarella di CV. Narendra Food Company secara umum.
2. Mengetahui mesin, peralatan, dan bahan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pengolahan Keju Mozarella secara umum.

## **1.3 Manfaat PKL**

1. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
2. Mampu menggambarkan tentang perusahaan dari segi produksi, pemasaran, dan penanganan limbah.

## 1.4 Lokasi dan Waktu

### 1.4.1 Lokasi

CV. Narendra Food Company bertempat di JL Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. Tepatnya berada dikawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh. Titik lokasi perusahaan yaitu :

1. V Utara : Dekat dengan tempat perkembangbiakan ikan lele dan juga asrama putra Pesantren Bahrul Maghfiroh
2. Selatan : Dekat dengan tempat perkembangbiakan puyuh yang merupakan salah satu usaha yang di miliki oleh pondok pesantren
3. Barat : dekat dengan kantin dari Pondok Pesantren dan juga perumahan dari warga sehingga hal ini mempermudah proses pemasaran dari CV. Narendra Food Company
4. Timur : sangat dekat dengan sekolah yaitu SMP Bahrul Maghfiroh

Phone: ( +62 ) 856 4631 4942

Email : [dapin.narendra@gmail.com](mailto:dapin.narendra@gmail.com)

Peta lokasi dan gambar CV. Narendra Food Company tampak depan dapat dilihat pada gambar 1.1 dan 1.2.



Gambar 1.1 Peta Lokasi CV. Narendra Food Company



Gambar 1.2 CV. Narendra Food dari Depan

#### 1.4.2 Waktu

Dalam kegiatan PKL tersebut dilaksanakan pada tanggal 1 Oktober – 31 Desember 2019. dan kegiatan tersebut dilakukan di hari Senin-Sabtu dan libur di hari Minggu. Serta jam kegiatannya sesuai dengan jam kerja di perusahaan CV. Narendra Food Company

#### 1.5 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi yaitu sebagai berikut:

##### 1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan.

##### 2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapangan secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di CV. Narendra Food Company dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

##### 3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi dan tanya jawab dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, staff, dan karyawan CV. Narendra Food Company.

#### 4. *Study Literature*

*Study literature* dilakukan melalui pengumpulan data dari buku-buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh perusahaan.

#### 5. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.