

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan merupakan media yang mampu memberikan peran yang penting dalam membentuk kecakapan dan keterampilan seseorang pada bidang tertentu dan dunia kerja. Pendidikan yang diperoleh dari perkuliahan baik secara teori maupun praktikum yang disertai dengan penggunaan teknologi yang telah diberikan perlu adanya implementasi dalam kehidupan sehari – hari atau dunia kerja. Implementasi ini dilakukan agar dapat memahami dan memecahkan suatu permasalahan yang ada dalam dunia kerja, sehingga perlu dilakukannya praktek kerja lapang (PKL) sebagai bentuk tambahan pengalaman kerja.

Koperasi Susu SAE (Sinau Andandani Ekonomi) Pujon atau biasa disingkat dengan KOPSAE Pujon merupakan salah satu tempat pengolahan susu segar yang terkenal di daerah Kabupaten Malang. KOPSAE Pujon termasuk lembaga koperasi yang berperan untuk menyediakan susu dan produk olahannya untuk masyarakat di daerah Kabupaten Malang. Selain itu, KOPSAE Pujon menyediakan kebutuhan susu segar untuk PT. Nestle Kejayan Pasuruan. Produk hasil olahan susu yang diproduksi oleh KOPSAE Pujon tepatnya di bagian pabrik mini diantaranya yaitu susu pasteurisasi, es krim, yoghurt, dan permen susu karamel.

Susu merupakan bahan pangan hewani bernilai gizi yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang penting untuk memenuhi gizi manusia terutama balita dan anak-anak. Menurut SNI (2011), susu segar adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali pendinginan. Kandungan nutrisi yang tinggi menyebabkan susu rentan terhadap kerusakan (*perishable food*) yang disebabkan oleh mikroorganisme perusak atau pembusuk (Nurliana *et al.* 2009). Pengolahan dan penyimpanan

dengan tepat pada susu segar diperlukan untuk memperpanjang umur simpan susu dan juga mempertahankan nilai gizinya.

Upaya untuk memperpanjang umur simpan susu diantaranya dengan menerapkan proses *thermal* ataupun proses pembekuan. Salah satu proses pengolahan secara *thermal* pada susu adalah dengan memanfaatkan teknologi pasteurisasi. Pasteurisasi susu merupakan cara mengawetkan susu melalui pemanasan pada suhu tertentu dibawah titik didih susu, dimana hasil produk olahannya masih memiliki bentuk dan rasa seperti susu segar (Veronica dan Zuraida, 2015). Sedangkan proses pembekuan dilakukan salah satunya untuk mengolah susu menjadi produk penutup beku (*frozen dessert*) berupa es krim. Ditinjau dari kandungan gizi, es krim merupakan produk yang kaya kalsium dan protein karena bahan utamanya berasal dari susu (Endang, 2011). Proses pengolahan es krim juga dapat memperpanjang umur simpan susu dan cenderung mempertahankan komponen gizi yang terkandung di dalamnya.

Proses pengolahan yang menjadi fokus pada kegiatan PKL penulis adalah proses produksi susu pasteurisasi dan es krim. Pengolahan susu pasteurisasi dan es krim di KOPSAE Pujon memiliki beragam varian rasa yang diproduksi antara lain, vanilla, stroberi, melon, dan cokelat. KOPSAE Pujon menjual produk olahannya dengan menggunakan merek yaitu “KOPSAE”. Produk yang beragam ini bertujuan agar produk yang dijual lebih menarik konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Koperasi Susu SAE Pujon, Malang, Jawa Timur:

1. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang hasil olahan hewani berupa susu

3. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri dan bekerjasama dengan orang lain di lapang sekaligus berlatih menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nanti akan ditekuni lulusan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Koperasi Susu SAE Pujon, Malang, Jawa Timur :

1. Mengetahui dan memahami proses produksi pembuatan susu pasteurisasi secara keseluruhan di Koperasi Susu SAE Pujon.
2. Mengetahui dan memahami proses produksi pembuatan es krim secara keseluruhan di Koperasi Susu SAE Pujon.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah:

1. Bagi Mahasiswa:
 - a. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang dimilikinya pada suatu kegiatan nyata dengan harapan dapat membandingkan pengetahuan yang diterima di bangku kuliah dengan kondisi dunia kerja yang ada.
 - b. Menguji kemampuan pribadi dalam berkreasi dalam bidang ilmu yang dimilikinya serta dalam tata cara hubungan masyarakat pada lingkungan kerjanya.
 - c. Memperdalam dan meningkatkan keterampilan serta kreatifitas diri dalam lingkungannya sesuai dengan disiplin ilmu yang dimilikinya.
 - d. Mempersiapkan langkah – langkah yang diperlukan untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan kerjanya di masa yang akan datang.
 - e. Membantu mahasiswa agar lebih disiplin dalam kehidupan dunia kerja di perusahaan.

2. Bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi sejauh mana kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan tenaga kerja yang terampil dalam bidangnya.
 - b. Sebagai sarana pengenalan instansi pendidikan Politeknik Negeri Jember khususnya Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pangan kepada badan – badan usaha atau institusi atau instansi yang membutuhkan lulusan atau tenaga kerja yang dihasilkan oleh Politeknik Negeri Jember.
 - c. Terjalannya kerjasama antara Politeknik Negeri Jember dengan instansi yang bersangkutan.
3. Bagi instansi
 - a. Membantu menyelesaikan pekerjaan sehari – hari di instansi tempat praktek kerja lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan selama 32 hari dimulai tanggal 5 Oktober 2020 sampai dengan 5 November 2020 di Pabrik Mini Koperasi Susu SAE Pujon yang beralamat di Jalan Brigjend Abdul Mannan Wijaya nomor 16, Krajan, Ngroto, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Kegiatan PKL dilaksanakan pada hari Senin sampai Sabtu pukul 08.00 – 14.00 WIB dengan waktu istirahat pukul 12.00 – 12.30 dan libur pada hari Minggu.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di Koperasi Susu SAE Pujon sebagai berikut:

1. Wawancara (*interview*)

Kegiatan wawancara dilakukan untuk mendapatkan dan mengumpulkan data dengan cara melakukan serangkaian tanya jawab kepada narasumber yang

berada di Koperasi Susu SAE Pujon baik kepada karyawan atau tenaga ahli yang bersangkutan dan kepada pembimbing lapang.

2. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses pembuatan susu pasteurisasi dan es krim dengan bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan di pabrik.

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan yang terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi susu pasteurisasi dan es krim serta mencatat data – data yang diperoleh dari perusahaan.

4. Studi pustaka

Melakukan kajian pustaka terhadap pustaka yang terkait dengan data yang ditentukan, mempelajari informasi baik berupa buku, jurnal, laporan, maupun sumber-sumber tulisan relevan dengan proses produksi susu pasteurisasi dan es krim.