

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dimana pendidikan vokasi ini merupakan suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian secara spesifik. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai dengan bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktik dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai dengan bidangnya.

Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktik. Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang didapat secara profesional. Selain itu, salah satu misi dari Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing. Berkaitan dengan hal tersebut, maka salah satu program yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember adalah kegiatan magang.

Magang merupakan salah satu program yang diwajibkan untuk dilaksanakan bagi seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang memberikan banyak efek positif terhadap masa depan mahasiswa dimana akan semakin membantu mengasah keterampilan dan kemampuan mahasiswa pada bidangnya, sehingga mahasiswa mampu untuk mengkolaborasikan antara teori

yang diterima selama di bangku kuliah dengan tindakan secara nyata di lapang.

Sehubungan dalam menjalankan kegiatan magang, mahasiswa tidak hanya mengamati namun juga diarahkan untuk mengikuti pekerjaan yang dilaksanakan oleh perusahaan atau instansi terkait. Selama melaksanakan kegiatan magang, mahasiswa dibimbing oleh pembimbing lapang yang berperan dalam memberikan arahan mengenai pelaksanaan pekerjaan yang akan dilakukan. Adanya kegiatan magang akan menjadikan mahasiswa mengetahui proses kerja yang berada di suatu perusahaan seperti kedisiplinan, etika bekerja, dan ilmu lain yang diperoleh secara langsung saat di lapangan. Selain itu dari hasil pengetahuan yang didapat dari lapangan, mahasiswa dapat membedakan ilmu terapan di lapang dengan ilmu yang diperoleh ketika di perkuliahan. Pemilihan tempat magang di CV Brawijaya Dairy Industry yang bertempat di Jalan Sidomakmur No. 26, Sengkaling, Mulyoagung, Kab. Malang, Jawa Timur, lebih tepatnya berada di kawasan Koperasi Unit Desa (KUD) Dau.

Perusahaan CV Brawijaya Dairy Industry ini berkecimpung pada pengolahan susu dimana susu murni diolah menjadi produk pangan berupa keju mozzarella. Bahan baku keju yang digunakan yaitu susu sapi segar. Keju mozzarella merupakan salah satu jenis keju pasta filata (*curd* yang elastis). Keju ini sangat terkenal karena cara pembuatannya dengan pemasakan dan pemuluran *curd* segar dalam penangas air panas, sehingga mempunyai karakteristik struktur berserabut, daya leleh dan kemuluran yang tinggi (DMI, 1998). Ciri-ciri keju mozzarella yaitu elastis, berserabut dan lunak. Prinsip dasar pembuatan keju mozzarella adalah menghilangkan air dari susu, mengkonsentrasikan lemak, protein, mineral dan vitamin, penghilangan *whey* serta koagulasi protein. Produk yang dihasilkan CV Brawijaya Dairy Industry telah dipasarkan ke berbagai wilayah diantaranya di Malang, Surabaya, Yogyakarta, Jakarta, dan Bali. Maka dari itu evaluasi dari implementasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) sangat diperlukan karena

hal tersebut sangat berkaitan dengan kualitas produk yang akan dipasarkan. Sehingga pada laporan magang ini akan membahas lebih jelas mengenai “Evaluasi Implementasi SSOP Keju Mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry”.

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) merupakan suatu prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi atau area perusahaan dan tidak terbatas pada tahapan tertentu. Dalam hal ini, SSOP menjadi salah satu program sanitasi wajib dalam suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk dan menjamin sistem keamanan produksi pangan.

Penerapan 8 prinsip *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada CV Brawijaya Dairy yaitu sebagai berikut :

1. Keamanan Air

Air yang digunakan sudah memenuhi persyaratan yaitu air sumur dengan air galon. Air sumur diperuntukkan untuk sanitasi peralatan dan sanitasi pekerja. Sedangkan untuk air galon diperuntukkan untuk proses produksi. Namun tidak adanya monitoring kualitas air setiap 6 bulan sekali.

2. Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Produk

Semua peralatan yang digunakan baik sebelum maupun sesudah proses produksi selalu dalam keadaan bersih, dan biasanya peralatan yang akan digunakan terlebih dahulu disiram dengan air panas sebagai bentuk sterilisasi.

3. Pencegahan Kontaminasi Silang

Karyawan tiap memasuki ruang produksi selalu menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) dan mencuci tangan. Namun masih ditemukan karyawan yang menggunakan perhiasan, sehingga masih belum sesuai dengan standar SPO yang telah ditetapkan.

4. Menjaga Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet

Dalam area produksi terdapat dua wastafel yakni wastafel untuk sanitasi peralatan dan wastafel untuk cuci tangan. Sementara untuk toilet,

perusahaan CV Brawijaya Dairy Industry tidak memiliki toilet pribadi, melainkan masih bergabung dengan toilet KUD dan kondisi toilet tersebut tidak memenuhi persyaratan SSOP.

5. Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan

Tidak adanya pengolahan limbah cair hasil dari proses produksi maupun sanitasi. Sementara untuk bahan pangan dan non pangan disimpan dalam ruangan yang sama namun diletakkan ditempat yang berbeda, untuk bahan pangan diletakkan pada rak dan etalase sedangkan bahan non pangan diletakkan diluar rak..

6. Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksin yang Benar

Pada kondisi lapang, bahan pangan diletakkan dalam wadah toples yang diberi label nama bahan. sedangkan bahan non pangan masih tetap berada pada wadah yang berasal dari produsen.

7. Pengawasan Kondisi Kesehatan Personil yang Dapat Mengakibatkan Kontaminasi

Tidak pernah dilakukan pengontrolan kesehatan karyawan secara berkala, sehingga perusahaan tidak mempunyai rekam data riwayat kesehatan karyawan. Perusahaan terkadang hanya melakukan pemeriksaan secara visual

8. Menghilangkan Hama dari Unit Pengolahan

Tidak adanya pengendalian hama secara berkala. Perusahaan melakukan pengendalian hama jika baru ditemukan hama contohnya seperti serangga dalam area produksi. Namun, terkadang perusahaan melakukan pembersihan atau kerja bakti di area sekitar pabrik setiap beberapa bulan sekali untuk mencegah hama.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Kegiatan magang yang diselenggarakan tidak semata-mata hanya untuk melengkapi persyaratan mutlak kelulusan dan bobot kredit. Namun juga mempunyai 2 tujuan yaitu tujuan khusus dan tujuan umum dimana kedua tujuan tersebut diharapkan dapat memberikan sesuatu yang bermanfaat.

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di CV Brawijaya Dairy Industry sebagai berikut :

1. Mempelajari dan memahami serangkaian proses produksi yang terdapat pada perusahaan CV Brawijaya Dairy Industry.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan antara teori diperguruan dan magang.
3. Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang di CV Brawijaya Dairy Industry sebagai berikut :

1. Mengetahui alur produksi pembuatan olahan hasil peternakan yang ada di CV Brawijaya Dairy Industry khususnya dalam pembuatan keju mozzarella.
2. Mengetahui dan mengevaluasi implementasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses produksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry.

1.2.3 Manfaat Magang

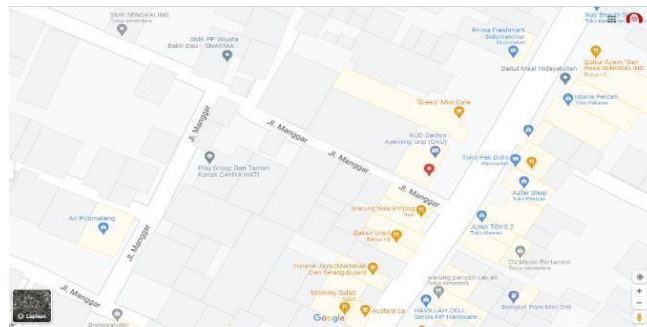
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di CV Brawijaya Dairy Industry yaitu :

1. Mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai SSOP (*Sanitation Standard Operational Procedures*).
2. Mahasiswa dapat menganalisa permasalahan SSOP (*Sanitation Standard Operational Procedures*) pada produksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi Kegiatan Magang yaitu dilaksanakan di CV Brawijaya Dairy Industry yang bertempat di Jalan Sidomakmur No. 26, Sengkaling, Mulyoagung, Kab. Malang, Jawa Timur 65151. Peta lokasi CV Brawijaya Dairy Industry dapat dilihat pada gambar 1.1



Gambar 1. 1 Lokasi Perusahaan

Sumber : Google Maps, 2022

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Kegiatan magang dilakukan pada hari Senin sampai Sabtu, dengan jam kerja Senin dan Kamis pukul 08.00 – 16.00 WIB, Selasa sampai Rabu dan Jumat sampai Sabtu pada pukul 08.00 – 15.00 WIB. Berikut jadwal praktik yang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja CV Brawijaya Dairy Industry

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin & Kamis	08.00 – 16.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB
2.	Selasa – Rabu, Jumat – Sabtu	08.00 – 15.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB
3.	Minggu	Libur	Libur

Sumber : CV Brawijaya Dairy Industry, 2022

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di CV Brawijaya Dairy Industry mempunyai tahapan – tahapan sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi adalah metode dimana mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktik kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di CV Brawijaya Dairy Industry dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, para pekerja, manager manager di CV Brawijaya Dairy Industry. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

4. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode dimana mahasiswa mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan serta foto selama kegiatan magang berlangsung.