

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang terdapat di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan pendidikan vokasional, yakni pendidikan yang berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK). Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktik, dengan rincian 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan teori, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan siap kerja, sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni. Mahasiswa juga diharapkan mampu mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan secara profesional. Selain itu, salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, dan dapat meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing serta memiliki SDM yang terampil, unggul, cerdas dan kompetitif. Salah satu bentuk program pendidikan akademis yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah kegiatan magang. Pelaksanaan kegiatan magang tersebut di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya oleh program studi Teknologi Industri Pangan.

Magang adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa yang bertujuan untuk menambah wawasan, meningkatkan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi secara teoritis maupun dengan melakukan praktik kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktik ini juga sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang

semakin banyak dan ketat dalam persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktek dengan mengikuti semua aktivitas atau kegiatan di lokasi magang.

Pelaksanaan kegiatan Magang ini dilaksanakan di salah satu perusahaan yakni CV Brawijaya Dairy Industry yang terletak di Jalan Sidomakmur No.26, Sengkaling, Mulyoagung, Kec. Dau, Kab. Malang, Jawa Timur 65151. CV Brawijaya Dairy Industry merupakan unit industri pengolahan pangan yang bergerak dalam bidang produk hasil peternakan berupa olahan dari susu sapi. Produk yang diproduksi oleh CV Brawijaya Dairy Industry adalah yoghurt, keju cheddar dan keju mozzarella.

Kualitas merupakan suatu standar karakteristik produk yang memiliki tujuan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan serta juga produsen. Dengan memberikan kualitas yang terjamin kepada konsumen maka produsen akan mendapat kepercayaan dari konsumen dan memiliki hubungan bisnis yang baik pula. Guna menjaga serta memperoleh produk keju mozzarella yang berkualitas maka perlu dilakukan pengendalian kualitas oleh perusahaan. Standar kualitas dari suatu produk selain ditentukan oleh SNI, maka perlu juga melibatkan pelanggan dalam menentukan kualitas produk yang diproduksi perusahaan. Pengendalian kualitas ini dapat bertujuan untuk mendapatkan mutu produk akhir yang konsisten dengan spesifikasi produk yang diinginkan dan menyempurnakan syarat-syarat yang telah ditentukan oleh konsumen sehingga dapat meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen, serta mendapatkan keuntungan yang lebih besar melalui prosedur kerja yang baik, pengurangan produk cacat, penekanan biaya, dan peningkatan pemesanan yang baik. (Sofyan, 2004 *dalam* Nastiti, 2014).

Pada laporan magang ini, penulis lebih fokus untuk mengkaji kegiatan pengendalian kualitas dalam proses pengemasan produk keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

- 1 Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan secara umum dan khusus.
- 2 Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktik di lapangan.
- 3 Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- 4 Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

- 1 Mengetahui dan memahami proses pengendalian kualitas pada proses pengemasan keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry meliputi.
- 2 Mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi pengendalian kualitas pada proses pengemasan keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan magang di CV Brawijaya Dairy Industry, sebagai berikut:

- 1 Bagi perguruan tinggi  
Dapat membangun kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan CV Brawijaya Dairy Industry dalam memberikan informasi mengenai perkembangan industri keju di Indonesia.
- 2 Bagi perusahaan

Dapat memberikan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada CV Brawijaya Dairy Industry. Selain itu, perusahaan mendapatkan ide-ide maupun analisis masalah dari segi teknis maupun nonteknis pada permasalahan yang dihadapi di industri sebagai bahan penentu kebijakan perusahaan di masa mendatang.

- 3 Bagi mahasiswa/i
  - 1) Mahasiswa/i terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
  - 2) Mahasiswa/i memperoleh kesempatan untuk memantapkan ketrampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
  - 3) Mahasiswa/i terlatih untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
  - 4) Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa/i berkarakter.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### **1.3.1 Lokasi Magang**

Kegiatan magang ini dilakukan pada tanggal 1 September 2022 hingga tanggal 31 Desember 2022. Kegiatan magang ini dilaksanakan di CV Brawijaya Dairy Industry yang beralamatkan di Jalan Sidomakmur No.26, Sengkaling, Mulyoagung, Kec. Dau, Kab. Malang, Jawa Timur 65151. Berikut peta lokasi di CV Brawijaya Dairy Industry dapat dilihat pada Gambar 1.1



**Gambar 1.1** Peta Lokasi Perusahaan

*Sumber : Google Maps*

### 1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan yakni mulai tanggal 1 September 2022 hingga 31 Desember 2022. Dengan rincian jadwal magang dapat dilihat pada **Tabel 1.1**

**Tabel 1.1** Jadwal Magang Di 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, Malang, 2022*

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di CV Brawijaya Dairy Industry sebagai berikut :

#### a. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di CV Brawijaya Dairy Industry yang memiliki tujuan untuk mengumpulkan informasi dan data beserta fakta yang sebenarnya terjadi di lapangan yang meliputi persiapan pelaksanaan pembuatan produk, alat-alat selama proses pembuatan produk, proses pembuatan, formulasi serta penempatan pekerja dalam bagiannya.

b. Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan para pekerja 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.

c. Partisipasi

Partisipasi merupakan metode pengembangan data dengan ikut aktif baik secara langsung maupun secara tidak langsung semua aspek yang berkaitan dengan kegiatan produksi yang ada di CV Brawijaya Dairy Industry, seperti kegiatan sterilisasi alat produksi keju, proses memasukkan susu ke dalam cheesvat, penyaringan *whey*, pencampuran keju, pemuluran, dan pengemasan keju.

d. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang.