

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember, Program Study Teknologi Industri Pangan menawarkan perkuliahan selama 3 tahun (6 semester) dibidang pertanian dengan kompetensi utama yaitu dibagian industry pangan yang meliputi beberapa proses seperti penanganan bahan mentah, pengolahan dan pengawetan produk pangan. Dalam proses belajar mengajar mahasiswa wajib mengikuti perkuliahan baik didalam kelas dan dilaboratorium maupun dilapangan selama 5 semester, termasuk menyelesaikan tugas akhir. Kemudian pada semester 6 wajib mengikuti program magang di perusahaan-perusahaan yang relavan. Setelah menyelesaikan program ini, lulusan akan mampu menguasai keterampilan teknis dan manajerial dalam pengolahan produk pangan mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan dan minuman yang lezat, sehat dan bergizi. Dengan memiliki kompetensi tersebut, lulusan memiliki peluang kerja menjadi wirausahawan dibidang produksi makanan dan minuman, atau menjadi karyawan di perusahaan pengolahan makanan dan minuman, perusahaan hasil ternak (seperti daging, susu dan telur) dan perusahaan pengolahan hasil perikanan (misalnya ikan kering, ikan kalengan, dll).

Ilmu teknologi di Indonesia saat ini semakin berkembang pesat dan semakin maju. Begitu pula dengan teknologi dibagian industri pangan. Semakin berkembangnya teknologi dibidang pangan dilengkapi dengan adanya perusahaan-perusahaan industri yang berskala kecil dan berskala besar yang sudah dilengkapi dengan adanya mesin yang berteknologi baik untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Di Indonesia sendiri banyak perusahaan yang bergerak dibidang makanan atau pangan. Salah satunya adalah CV. Narendra Food Company yang membuat produk olahan makanan dengan bahan dasar susu. CV. Narendra Food Company merupakan perusahaan dengan menghasilkan produk olahan susu yang telah

dikenal oleh kalangan masyarakat dan salah satu industri makanan yang ada di Indonesia. Perusahaan tersebut telah menghasilkan produk utamanya yang telah banyak dikenal oleh konsumen yaitu keju Mozzarella.

Magang merupakan kegiatan instrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja pada lembaga yang relevan dalam industry pengolahan pertanian dan lebih tepatnya pada bidang pangan. Untuk mendapatkan gelar Ahli Madya mahasiswa harus melakukan kegiatan praktek Kerja lapang disalah satu perusahaan yang dipilih. Magang diindustri hasil hasil pertanian penting untuk melengkapi pengetahuan mengenai dunia industri yang sebenarnya merupakan bentuk nyata dari teori-teori yang didapatkan selama mengikuti perkuliahan.

Dengan adanya Praktek Kerja Lapang yang dilakukan mahasiswa akan lebih mengetahui perkembangan keterampilan dan pengetahuan yang harus dimiliki dan dikembangkan. Salah satunya yaitu seperti meningkatkan sumber daya manusia yang khususnya dalam pendidikan perguruan tinggi dengan melalui Program Praktek Kerja Lapang yang merupakan sarana penting untuk mahasiswa mengembangkan diri dan menempatkan diri dalam dunia Kerja nyata. Maka, kegiatan Praktek Kerja Lapang dapat memberikan Kontribusi dan informasi yang berarti bagi perkembangan mahasiswa agar lebih siap untuk memasuki dunia Kerja dan perkembangan kompetensi di Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Pentingnya Praktek Kerja Lapang di CV. Narendra Food Company Malang-Jawa Timur yaitu agar mahasiswa dapat belajar bekerja dalam mempraktikkan teori-teori yang telah dipelajari selama di perkuliahan. Karena perusahaan Narendra Food merupakan perusahaan yang memproduksi olahan susu yang sesuai dengan bidang Teknologi Industri Pangan lebih khususnya di bidang Pengolahan pangan.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Narendra Food ini adalah :

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industry dalam bidang pengolahan produk pangan.
2. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing agar mendapat bekal setelah lulus.
3. Mengetahui alur proses produksi keju Mozzarella pada perusahaan CV. Narendra Food Company mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengawasan mutu, pengolahan limbah, pengemasan, hingga pemasaran produk.
4. Mempelajari dan mengidentifikasi permasalahan-permasalahan tentang sanitasi pada produksi keju Mozzarella.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Narendra Food Company ini adalah :

1. Mempelajari dan memahami proses produksi keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company.
2. Menambah wawasan, pengetahuan dan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam bidang pengolahan pangan.
3. Mengetahui mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pengolahan keju Mozzarella secara umum.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Memperoleh gambaran tentang perusahaan dari segi proses produksi.
2. Membina bimbingan kerjasama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga dan instansi lainnya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di CV. Narendra Food Company yang berlokasi di Jalan Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Malang, Jawa Timur. Tepatnya lokasi perusahaan berada didalam pesantren Bahrul Mahgfiroh. Berikut merupakan lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL).

1. Utara : Dekat dengat tempat peternakan lele dan juga asrama putra Bahrul Mahgfiroh.
2. Selatan : Dekat dengan tempat perkembangbiakan puyuh yang merupakan salah satu usaha yang dimiliki oleh pesantren Bahrul Mahgfiroh.
3. Barat : Dekat dengan kantin Bahrul Mahgfiroh dan juga perumahan warga sehingga hal ini mempermudah proses pemasaran CV. Narendra Food Company.
4. Timur : Sangat dekat dengan sekolah yaitu SMP Bahrul Mahgfiroh.

Phone : (+62) 856 4631 4942

Email : dapin.narendra@gmail.com

CV. Narendra Food Company dapat dilihat pada Gambar 1.1 berikut:



Gambar 1.1 CV. Narendra Food dari Depan

1.3.2 Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di Perusahaan CV. Narendra Food Company pada tanggal 1 Oktober 2019 sampai tanggal 31 Desember 2019, PKL dilakukan pada hari kerja yaitu setiap hari senin hingga sabtu dengan jumlah waktu 630 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

1. Wawancara

Wawancara dilaksanakan untuk menggali informasi yang ada pada perusahaan dan topik yang berkaitan dengan proses produksi keju Mozzarella dengan menanyakan pada staf atau karyawan yang terkait dan dibagiannya masing-masing.

2. Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan langsung dilokasi Praktek Kerja Lapang yaitu di CV. Narendra Food Company yang berkaitan dengan proses produksi keju Mozzarella.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode atau kegiatan untuk menghimpun informasi yang relavan dengan topic atau masalah yang menjadi objek penelitian, yang diperlukan dari buku (pustaka) guna untuk melengkapi data.

4. Pelaporan

Setelah data sekunder berhasil dikumpulkan, selanjutnya membuat laporan sebagai laporan Praktek Kerja Lapang dari kegiatan yang sudah dilakukan selama proses PKL.