

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Pada era globalisasi saat ini, dunia kerja mempunyai persaingan yang semakin ketat, oleh sebab itu mahasiswa tidak hanya dituntut dalam hal teori saja melainkan juga dituntut untuk mempunyai pengalaman agar nantinya mampu dalam menghadapi persaingan global. Salah satu bentuk penerapan yang dapat dilakukan agar mahasiswa memiliki pengalaman dalam dunia kerja yaitu dengan adanya kegiatan magang. Kegiatan magang ini menjadi salah satu syarat akademik yang wajib dilakukan mahasiswa semester akhir dengan akumulasi waktu selama  $\pm 900$  jam kerja dan memiliki bobot 20 sks. Kegiatan magang ini bertujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam mempersiapkan diri untuk menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya. Dengan adanya kegiatan magang ini, mahasiswa diharapkan mampu untuk menerapkan teori-teori yang dipelajari dalam perkuliahan sesuai dengan situasi dan kondisi perusahaan serta dapat mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terdapat dalam suatu pekerjaan.

Saat ini dengan adanya perkembangan industri yang sangat pesat maka persaingan bisnis juga semakin ketat dalam memunculkan produk yang akan

dihasilkan. Mulai dari pembuatan produk, pengembangan produk, pemasaran produk hingga melakukan berbagai macam inovasi produk sehingga perusahaan mampu bersaing dengan kompetitor. Seiring dengan berkembangnya industri, produsen dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan berdaya saing tinggi, maka jaminan mutu yang pasti dari perusahaan terhadap produk berkualitas sangat berpengaruh dalam menentukan pasar dan daya saing perusahaan.

Salah satu industri yang memiliki peluang cukup baik adalah industri pengolahan susu, mengingat susu merupakan salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan oleh masyarakat di semua kalangan. Namun, industri pengolahan susu juga merupakan salah satu industri yang harus menerapkan pengendalian mutu karena mengingat susu merupakan salah satu komoditas agroindustri yang mudah mengalami kerusakan apabila dibiarkan pada suhu ruang karena mempunyai kandungan gizi yang lengkap sehingga sangat sensitif terhadap pertumbuhan mikroorganisme. Industri pengolahan susu meliputi usaha pembuatan susu bubuk, susu kental manis, susu asam, kepala susu/krim susu termasuk pengawetannya seperti sterilisasi dan pasteurisasi. Industri pengolahan susu pada umumnya menggunakan susu segar sebagai bahan baku.

CV Milkindo Berka Abadi merupakan sektor usaha yang menjalankan usahanya di bidang peternakan sapi perah dengan memproduksi susu sapi murni menjadi susu olahan. CV Milkindo Berka Abadi didirikan sejak tahun 1984, akan tetapi untuk produksi olahan susu dan agrowisata baru berdiri pada tahun 2016. Sektor usaha ini dalam memasarkan produk susu olahannya yaitu kepada para pengunjung wisata milkindo yang dibeli untuk dijadikan sebagai oleh-oleh. Dalam sekali produksi, milkindo dapat menghasilkan sekitar  $\pm 500$  botol dan cup susu pasteurisasi. Untuk tetap mempertahankan kualitas produk susu pasteurisasi maka perusahaan juga harus menjaga serta meningkatkan kualitas produknya. Pengendalian yang tepat tentunya akan berdampak positif bagi kelangsungan perusahaan.

Pengendalian mutu susu menjadi faktor utama agar kualitas susu yang dihasilkan membuat harga susu menjadi tinggi sehingga tidak akan kalah jika

dipasaran, serta untuk menghindari kerusakan dan perbedaaan standart yang sudah ditentukan sebelumnya. Maka itu, pengendalian mutu merupakan kegiatan yang dilakukan selama kegiatan magang di CV Milkindo Berka Abadi. Kegiatan tersebut meliputi pengendalian mutu produk susu pasteurisasi yang dimulai dari penanganan bahan baku sampai dengan produk akhir.

Pada laporan magang ini, penulis ingin memfokuskan pada kegiatan pengendalian mutu susu pasteurisasi. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis mengambil judul “Pengendalian Mutu (*Quality Control*) Susu Pasteurisasi Pada CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang”.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang. Selain itu, tujuan Magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari adanya kegiatan magang di CV Milkindo Berka Abadi adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui proses pengolahan susu pasteurisasi di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.
- b. Mampu menjelaskan pengendalian mutu pada proses pengolahan susu pasteurisasi di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.
- c. Mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi pada proses pengolahan susu pasteurisasi di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan

Kepanjen Kabupaten Malang.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

a. Manfaat untuk mahasiswa :

- 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- 3) Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.

b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :

- 1) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- 2) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

c. Manfaat untuk lokasi Magang :

- 1) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- 2) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan magang ini berlokasi di CV. Milkindo Berka Abadi yang terletak di Jalan Kolonel Kusno No. 77 RT 04 RW 03, Ngempit, Tegalsari, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65163. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 08 Agustus 2022 sampai dengan 15 Desember 2022. Waktu pelaksanaan magang disesuaikan dengan jam kerja staff kantor yaitu dimulai hari senin sampai sabtu pukul 07.00 hingga 15.00 WIB.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan magang ini dilakukan dengan beberapa metode, antara lain:

a. **Praktek Lapang**

Pada metode ini mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada pada proses produksi susu pasteurisasi.

b. **Wawancara**

Pada metode ini mahasiswa melakukan proses tanya jawab maupun berdiskusi dengan para pekerja, operator, supervisor, pembimbing lapang, kepala bagian produksi dan manajer-manajer bagian.

c. **Mencari studi pustaka yang berupa literatur mengenai pengendalian mutu susu pasteurisasi.**

d. **Observasi**

Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung pada kegiatan yang dilakukan di CV Milkindo Berka Abadi dengan tujuan untuk mengetahui situasi dan kondisi secara langsung serta membandingkan hasil wawancara dengan keadaan sebenarnya.

e. **Dokumentasi berupa gambar atau foto data laporan yang berkaitan dengan data pendukung pembuatan laporan magang selama kegiatan magang berlangsung**