

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional. Sejalan dengan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah Magang yang dilaksanakan pada semester 7 (tujuh). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan dimasyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya.

Peternakan merupakan salah satu subsektor dari pertanian yang memiliki peranan penting bagi perekonomian Indonesia. Subsektor peternakan khususnya peternakan sapi perah memiliki kontribusi yang sangat besar dalam pemenuhan kebutuhan pangan bergizi yaitu susu segar bagi masyarakat. Susu segar merupakan bahan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi karena mengandung zat-zat makanan yang lengkap dan seimbang. Selain mengandung zat-zat yang lengkap, susu juga sangat baik bagi pertumbuhan bakteri. Nilai gizi yang tinggi menjadikan susu sebagai medium yang sangat disukai oleh mikroorganisme untuk pertumbuhan dan perkembangannya sehingga dalam waktu yang sangat singkat, susu menjadi tidak layak dikonsumsi apabila tidak segera ditangani secara tepat.

Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2021, produksi susu segar nasional mencapai 962,7 ribu ton. Jumlah ini naik sebesar 1,67% dari tahun sebelumnya yang mencapai 946,9 ribu ton. Meskipun produksi susu segar mengalami kenaikan, namun jumlah tersebut belum mampu memenuhi kebutuhan susu segar di Indonesia. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan menyatakan bahwa kebutuhan susu nasional baru sekitar 22,7% dan sisanya masih dipenuhi dari impor. Keadaan ini menjadi tantangan sekaligus peluang yang besar khususnya untuk pengembangan produksi susu segar dalam negeri.

CV Milkindo Berka Abadi merupakan sektor usaha yang bergerak dibidang peternakan, industri pengolahan susu, dan agrowisata edukasi yang berdiri sejak tahun 1984. Usaha ini berlokasi di Desa Tegalsari, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang. Produk yang dihasilkan berupa susu segar dan susu pasteurisasi yang memiliki merek dagang dikenal dengan nama Fanda. CV Milkindo Berka Abadi mampu memproduksi produk susu segar dengan rata-rata perhari sebanyak 120 liter. Susu segar dihasilkan melalui proses pemerahan yang dilakukan dua kali sehari yaitu pagi hari dan sore hari kemudian dikemas dalam kemasan plastik dengan berat kurang lebih 500 ml. Sementara itu, untuk produk susu pasteurisasi rata-rata perhari masak sebanyak 440 liter kemudian produk dikemas dalam kemasan botol berukuran 200 ml dan 500 ml serta dikemas dengan kemasan cup berukuran 150 ml.

Kegiatan produksi susu ini dilakukan terus menerus setiap hari sehingga membutuhkan suatu manajemen persediaan yang baik sebagai penyokongnya. Bahan baku menjadi faktor utama yang sangat penting bagi keberlangsungan proses produksi dan operasional suatu perusahaan. Ketersediaan bahan baku harus mampu memenuhi kebutuhan produksi agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Menurut Sayuti (2015:72) bahan baku dalam lingkungan perusahaan didefinisikan sebagai input yang dijadikan dasar untuk menjalankan kegiatan perusahaan, baik berupa bahan mentah untuk membuat barang baru, maupun barang jadi (untuk perusahaan dagang) yang digunakan untuk menjalankan kegiatan bisnis.

Pada CV Milkindo Berka Abadi bahan baku berasal dari peternakan internal dan kelompok peternak sapi perah. Dalam penerimaan bahan baku, jumlah bahan baku yang diterima perlu diperhatikan agar kegiatan dalam produksi bisa berjalan sesuai rencana. Kekurangan bahan baku menjadi kendala yang dialami oleh CV Milkindo Berka Abadi. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis untuk mengetahui akar penyebab terjadinya kendala dalam manajemen persediaan bahan baku agar perusahaan dapat meminimalisir kendala tersebut sehingga kegiatan produksi dapat berjalan dengan lancar dan optimal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Magang secara umum adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/3industri/ instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Magang adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan tahapan manajemen persediaan bahan baku susu segar pada CV Milkindo Berka Abadi.
2. Mampu mengidentifikasi dan menganalisa kendala serta memberikan solusi mengenai manajemen persediaan bahan baku susu segar yang diterapkan pada CV Milkindo Berka Abadi.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat magang adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapang.

2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat bagi lokasi Magang:
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di CV Milkindo Berka Abadi yang berlokasi 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 yang telah ditetapkan oleh perusahaan 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 di CV Milkindo Berka Abadi.
- b. **Wawancara**

Pada metode ini mahasiswa melakukan proses tanya jawab maupun berdiskusi dengan semua pihak yang bersangkutan di lokasi Magang.
- c. **Studi Pustaka**

Pada metode ini mahasiswa mencari dan mengumpulkan studi pustaka berupa literatur yang diperoleh dari buku, jurnal, ataupun dokumen perusahaan yang berkaitan dengan tujuan Magang.

d. Observasi

Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung terhadap manajemen persediaan bahan baku pada CV Milkindo Berka Abadi.

e. Dokumentasi

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