

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Magang merupakan wahana untuk memberikan pengalaman bekerja bagi mahasiswa, sekaligus untuk memahami lingkungan industri atau perusahaan dengan permasalahan yang ada di dalam industri tersebut. Kegiatan magang ini dilakukan selama 4 bulan dan diprogramkan khusus untuk mahasiswa semester tujuh. Kegiatan magang merupakan salah satu syarat kelulusan yang wajib untuk diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan di industri sesuai bidang keahliannya. 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.

CV. Brawijaya Dairy Industry merupakan salah satu industry dibidang pangan yang berkecimpung pada pengolahan susu dimana susu murni diolah menjadi produk pangan berupa keju mozzarella. 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. Bahan baku keju yang digunakan yaitu susu sapi segar. Produk yang dihasilkan CV. Brawijaya Dairy Industry telah dipasarkan ke berbagai wilayah diantaranya di Malang raya, Surabaya, Yogyakarta, Jakarta, dan Bali.

Proses produksi keju mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry meliputi pemanasan, pengasaman, penggumpalan, pembuangan *whey*, *mixing*, pemuluran hingga pengemasan.

Keju mozzarella adalah keju khas italia yang sering digunakan sebagai lapisan atas pizza. Keju mozzarella termasuk kelompok keju *pasta filata curd* yang elastis), yaitu keju yang dipanaskan dan dilenturkan pada proses pembuatannya. Keju mozzarella sangat terkenal karena cara pembuatannya dengan pemasakan dan

pemuluran (*stretching*) *curd* segar, sehingga mempunyai karakteristik yang elastis, berserabut, lunak dan daya leleh yang tinggi. Tahapan *stretching* merupakan tahapan yang mempengaruhi tekstur dan rasa akhir keju.

Berdasarkan informasi tersebut, sekiranya dapat dibuat laporan magang tentang Proses Pemuluran (*Stretching*) Pada Produksi Keju Mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry Malang. Laporan magang bertujuan untuk mengetahui dan memahami proses *stretching* pada pembuatan keju mozzarella oleh CV. Brawijaya Dairy Industry.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Mempelajari dan memahami serangkaian proses produksi yang terdapat pada perusahaan CV. Brawijaya Dairy Industry.
- b. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan antara teori diperkuliahan dan magang.
- c. Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

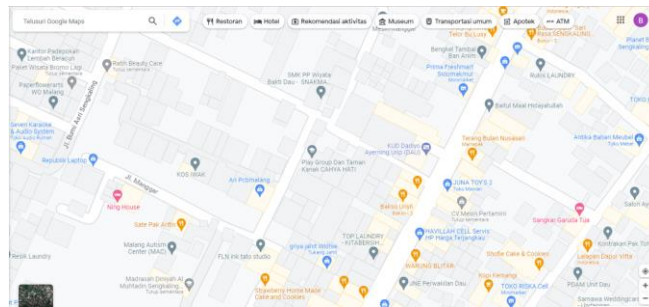
- a. Mengetahui dan memahami proses *stretching* pada pembuatan keju mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry.
- b. Menganalisa permasalahan dan memberikan solusi permasalahan pada proses *stretching* pada keju mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry.
- c. Mengetahui kebutuhan energi listrik mesin pada proses *stretching* di CV. Brawijaya Dairy Industry.

### 1.2.3 Manfaat Magang

- a. Menambah wawasan dan pengalaman kerja mahasiswa serta memperluas jaringan sosial bagi mahasiswa.
- b. Menambah *soft skill* dan *hard skill* bagi mahasiswa.
- c. Menambah pengetahuan tentang proses produksi keju mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang dilaksanakan di CV. Brawijaya Dairy Industry yang bertempat di Jalan Sidomakmur No. 26, Sengkaling, Mulyoagung, Kab. Malang, Jawa Timur 65151.



Gambar 1. 1 Lokasi Perusahaan

*Sumber: Google Maps, 2023*

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2023 sampai 31 Oktober 2023. 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.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

#### 1.4.1 Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang dilakukan untuk mengumpulkan data dan informasi adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

b. Demonstrasi

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

c. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan komunikasi secara langsung melalui wawancara atau tanya jawab serta diskusi dengan pembimbing lapang, para pekerja, manager manager di CV. Brawijaya Dairy Industry.

d. Dokumentasi

Mahasiswa mencari dan mengumpulkan data-data, laporan-laporan serta foto selama kegiatan magang berlangsung.

e. *Study literature*

*Study literature* dilakukan melalui pengumpulan data dari buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari Perusahaan.

#### 1.4.2. Supervisi Magang

Supervisi magang dilaksanakan secara luring sebanyak dua kali. Dosen pembimbing meninjau dan menguji langsung mahasiswa yang melaksanakan magang di CV. Brawijaya Dairy Industry. Supervisi 1 dilaksanakan pada tanggal 28 Juli 2023 dan supervisi 2 dilaksanakan pada tanggal 06 Oktober 2023.

#### 1.4.3 Ujian Magang

Ujian magang dilaksanakan secara luring pada saat pelaksanaan supervisi 2 yang dilaksanakan di kantor CV. Brawijaya Dairy Industry yang berada di Jalan Sidomakmur No. 26, Sengkaling, Mulyoagung, Kab. Malang, Jawa Timur.