

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) 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 oleh Politeknik Negeri Jember (Polije) mengedepankan keterampilan dan keahlian praktik, sehingga lulusannya mampu mengaplikasikan ilmu yang telah didapat secara profesional. Selain itu, Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam).

Kegiatan magang adalah proses untuk menerapkan keilmuan dan kompetensi di dunia kerja secara langsung yang diperoleh selama masa perkuliahan sesuai bidang masing-masing. Pengalaman yang diperoleh dari kegiatan magang akan membantu meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja. Kegiatan ini juga merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa semester akhir Politeknik Negeri Jember. Salah satu perusahaan yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk melakukan kegiatan magang adalah CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.

CV Milkindo Berka abadi merupakan sektor usaha yang bergerak di bidang peternakan sapi perah, agrowisata edukasi dan industri pengolahan susu. Produk yang dihasilkan berupa susu segar dan susu *pasteurisasi*. Pada industri pengolahan, keamanan pangan sangat diperhatikan untuk menjaga agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Apabila aspek keamanan tidak diperhatikan, maka produk yang dihasilkan dapat menjadi sumber penyakit dan kematian bagi manusia. Salah

satu faktor yang mendukung terciptanya keamanan pangan adalah kondisi *hygiene* dan sanitasi pengolahan pangan. Menurut Departemen Kesehatan RI 2004 *hygiene* merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara serta melindungi kebersihan individu subyeknya dan usaha melindungi individu sebagai usaha pencegahan penularan penyakit. Sedangkan sanitasi artinya suatu cara untuk mencegah munculnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskan mata rantai dari sumber. *Hygiene* serta sanitasi merupakan kesatuan yang tidak dapat dipisahkan karena erat kaitannya dan mempunyai tujuan yang sama, namun memiliki perbedaan dimana *hygiene* lebih mengarah pada aktivitas manusianya sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor lingkungan. Lingkungan di lokasi pabrik dapat berkontribusi terhadap pencemaran dalam pabrik serta kontaminasi ke produk.

Upaya yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi yang baik pada proses produksi susu *pasteurisasi*. Sanitasi pangan berkaitan erat dengan sanitasi lingkungan dimana produk disimpan, ditangani dan diproduksi. Dalam industri pangan, sanitasi mencakup kegiatan-kegiatan secara aseptik pada persiapan, pengolahan, pengemasan produk, pencucian dan sanitasi pabrik serta personal *hygiene* karyawan. Prosedur-prosedur standar operasi sanitasi sangat perlu dalam penerapan prinsip pengolahan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan *hygiene* sanitasi. Oleh sebab itu, perlu adanya penerapan *hygiene* sanitasi pada CV Milkindo Berka Abadi pada proses pengolahan susu segar dan susu *pasteurisasi*. Hal ini penting diterapkan untuk menjaga kesehatan, keamanan, serta mempertahankan kualitas produk akibat dari pencemaran makanan yg mungkin terjadi.

Pada laporan magang ini, penulis ingin memfokuskan pada kegiatan *hygiene* dan sanitasi produksi susu. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis mengambil judul “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Produksi 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 selama perkuliahan. 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. Mampu menjelaskan dan melakukan proses pengolahan susu *pasteurisasi* di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.
- b. Mampu menjelaskan dan melakukan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi susu *pasteurisasi* di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.
- c. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi serta memberikan atau alternatif solusi terhadap permasalahan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi susu *pasteurisasi* di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan magang di CV Milkindo Berka Abadi adalah sebagai berikut:

- a. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang proses pengolahan susu *pasteurisasi* di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.

- b. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi susu *pasteurisasi* di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.
- d. Mahasiswa terlatih untuk mengidentifikasi masalah serta memberikan solusi terkait permasalahan penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi susu *pasteurisasi* di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang.

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 10 Agustus 2023 sampai dengan 10 Januari 2024. Waktu pelaksanaan magang terdapat dua tempat yaitu kandang dan produksi. Jam kerja untuk kandang yaitu shift pagi 05.00-09.00, piket kandang 09.00-13.00 dan shift sore 13.00-17.00 dengan libur satu hari tiap minggunya. Sedangkan jam kerja produksi dimulai pada jam 07.00-15.00 dengan libur satu hari tiap minggunya (kecuali sabtu dan minggu).

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilakukan dengan beberapa metode, antara lain:

- a. **Praktik Lapang**
Pada metode ini mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada pada proses produksi dan kandang.
- 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. Studi Literatur

Mencari studi pustaka yang berupa literatur mengenai Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi.

d. Observasi

Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi produksi susu *pasteurisasi*.

e. Dokumentasi

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