

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang merupakan pendidikan tinggi yang menunjang pada penguasaan keahlian terapan tertentu, yang mana pemberian kegiatan praktik lebih banyak dari pada pemberian materi. 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. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu memberikan kemampuan ilmu praktek yang lebih baik dalam memasuki dunia pekerjaan.

Sarana pembelajaran yang dapat dilaksanakan oleh mahasiswa yaitu Program Magang, dimana program ini merupakan suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dengan bekerja langsung di suatu instansi atau perusahaan. Kegiatan magang diharapkan dapat memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa untuk belajar dan memperoleh keterampilan serta memperoleh gambaran mengenai dunia kerja dengan menyelaraskan teori pengetahuan yang diperoleh pada saat perkuliahan dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Kegiatan magang dilaksanakan selama 900 jam kerja atau setara dengan 20 SKS yang terdiri dari 30 jam kegiatan pra magang, 800 jam kegiatan magang dan 70 jam pasca magang.

Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang cocok untuk mengembangkan usaha sapi perah. Negara ini banyak terdapat peternakan sapi perah. Peternakan sapi perah di Indonesia sebagian besar ditangani oleh koperasi persusuan. Koperasi yang proses pengolahan susunya terbaik terdapat di daerah Jawa Timur salah satunya di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung yang berlokasi di Kabupaten Malang. Tahun 2013 KAN Jabung dinobatkan sebagai Koperasi Produsen Berprestasi Terbaik Tingkat Nasional. KAN Jabung saat ini memiliki

±2423 anggota aktif yang tergabung. Anggotanya sebagian besar merupakan petani sapi perah, selain bisnis utama dalam usaha sapi perah, Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung juga memiliki bisnis lain diantaranya unit tebu rakyat, swalayan, simpan pinjam, dan produksi pakan ternak. Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung saat ini menghasilkan beberapa produk olahan susu diantaranya susu pasteurisasi, yogurt, dan frozen yogurt yang diberi nama JabMilk. Produk olahan susu tersebut sudah bersertifikasi halal, agar pelanggan tertarik menikmati produk olahan susu, Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung berinovasi menambahkan berbagai macam rasa seperti coklat, melon, stroberi dan original.

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang dihasilkan oleh ternak yang kaya akan manfaat bagi tubuh jika dikonsumsi oleh manusia. Produk pangan ini memiliki nilai gizi yang tinggi karena mengandung zat-zat makanan seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Protein dalam susu mengandung banyak asam amino esensial yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia sehingga susu dapat digolongkan sebagai bahan pangan yang mengandung sumber protein bermutu tinggi. Nilai gizi yang cukup tinggi yang terdapat didalam susu menyebabkan susu digemari oleh mikroorganisme sehingga jika susu tidak ditangani secara benar maka menyebabkan kebusukan dan tidak layak dikonsumsi. Susu dalam keadaan basi akan tetapi tetap dikonsumsi maka akan membahayakan kesehatan tubuh yang berakibat sakit perut dan diare. Kerusakan pada susu diakibatkan oleh terbentuknya asam laktat sebagai hasil fermentasi laktosa oleh koli. Fermentasi dari bakteri ini mengakibatkan aroma susu menjadi berubah atau mengeluarkan bau yang tidak sedap, maka untuk menghambat kontaminasi oleh mikroorganisme dan menghambat pertumbuhan bakteri agar susu dapat disimpan dalam jangka waktu yang agak lama maka penanganan setelah pemerahan hendaknya diperhatikan betul oleh peternak.

Pencegahan kerusakan susu dapat dilakukan dengan cara teknik pemanasan (pasteurisasi) baik dengan suhu tinggi maupun suhu rendah. Pemanasan ini diharapkan dapat membunuh bakteri patogen, mikroba pembusuk, menonaktifkan enzim yang dapat membahayakan bagi kesehatan tubuh manusia dan membatasi perkembangan bakteri yang lain baik selama proses pemanasan

maupun saat penyimpanan. Proses pasteurisasi susu memiliki tahapan yang dapat mempengaruhi mutu akhir produk. Tahapan tersebut misalnya suhu pasteurisasi, sumber bahan baku dan penanganannya, serta penyimpanan dan distribusi. Sumber bahan baku utama susu pasteurisasi diperoleh dari peternak anggota koperasi, sehingga pengawasan mutu seharusnya sudah dilakukan mulai dari peternak.

Rata-rata produksi per hari 1.000 liter susu pasteurisasi berbagai varian rasa mulai dari kemasan cup dan kemasan botol. Produk susu tersebut nantinya akan dijual belikan pada beberapa outlet yang telah memiliki kerjasama, *event-event*, pameran serta Perusahaan yang telah memiliki kerjasama. Sasaran produk yang tidak kalah penting adalah beberapa sekolah, orang dewasa dan juga anak-anak. Secara teoritis terbentuk jaringan kerjasama perusahaan-perusahaan untuk menciptakan dan menghantarkan suatu produk ke tangan pemakai akhir yang disebut rantai pasok. Perusahaan-perusahaan tersebut termasuk supplier, pabrik, distributor, toko atau ritel serta perusahaan pendukung seperti jasa logistik. Terdapat tiga macam jaringan yang terbentuk diantaranya: 1. Aliran barang dari hulu ke hilir contohnya bahan baku yang dikirim dari peternak ke pabrik, setelah produksi selesai dikirim ke distributor, pengecer, kemudian ke pemakai terakhir. 2. Aliran uang dan sejenisnya yang mengalir dari hilir ke hulu. 3. Aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir atau sebaliknya.

Proses terbentuknya produk susu Pasteurisasi *merk* JabMilk milik Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung cukup mencakup jaringan dari rantai pasok. Rantai pasok menghasilkan biaya yang lebih rendah dan siklus produksi yang lebih cepat. Penting dilakukannya “Penerapan Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain*) Susu Pasteurisasi pada Susu Olahan JabMilk Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Kabupaten Malang” agar aliran produksi berjalan sesuai dengan target dan memaksimalkan sumberdaya yang ada agar dapat memenuhi permintaan konsumen dengan biaya yang dapat dikendalikan melalui optimalisasi distribusi material dari pemasok sampai produk di terima konsumen.

1.2 Tujuan Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang layak dijadikan tempat magang. Kegiatan magang dapat melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Sehingga mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang adalah melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.

- a. Menjelaskan dan Menerapkan Manajemen rantai pasok susu olahan yang dilakukan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung
- b. Mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan manajemen rantai pasok susu olahan oleh Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung
- c. Merancang alternatif solusi pada permasalahan manajemen rantai pasok susu olahan oleh Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung

1.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk 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 dan permasalahan dilapangan.

2. Manfaat untuk 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 untuk lokasi Magang :
 - a. Mengetahui manajemen rantai pasok yang dilakukan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung sebagai dasar pengambilan keputusan
 - b. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh perusahaan
 - c. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan yang dihadapi perusahaan.

1.4 Lokasi dan Waktu

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah yang beralamat di Jl. Suropati No.4-6, Putuk Rejo, Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, Jawa Timur, 65155. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 5 bulan dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai 10 Januari 2024.

1.5 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilakukan dengan beberapa metode, antara lain:

- a. Magang
Pada metode ini mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada pada kegiatan lapang sesuai arahan dari pembimbing di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung
- 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 Pustaka
Pada metode ini mahasiswa mencari studi pustaka yang berupa literatur

mengenai Penerapan Manajemen Rantai Pasok.

d. Observasi

Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung dilapang dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan.

e. Dokumentasi

Pada metode ini mahasiswa, mengabadikan berupa gambar atau foto data laporan yang berkaitan dengan data pendukung pembuatan laporan magang selama kegiatan magang berlangsung.