

## **BAB 1. LATAR BELAKANG**

### **1.1 Latar Belakang**

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 susu. Oleh karena itu proses pengolahan susu sebagian besar di proses oleh koperasi. Koperasi yang proses pengolahan susunya terbaik terdapat di daerah Jawa Timur salah satunya di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah (KAN) Jabung yang berlokasi di Kabupaten Malang. Hal ini dibuktikan pada tahun 2013 KAN Jabung dinobatkan sebagai Koperasi Produsen Berprestasi Terbaik Tingkat Nasional. KAN Jabung saat ini memiliki karyawan sebanyak kurang lebih 2423 anggota aktif yang tergabung.

Anggotanya sebagian besar merupakan petani sapi perah. Selain bisnis utama dalam usaha sapi perah, KAN Jabung juga memiliki bisnis lain diantaranya unit tebu rakyat, swalayan, simpan pinjam, dan produksi pakan ternak. KAN Jabung saat ini menghasilkan beberapa produk olahan susu diantaranya susu pasteurisasi, yogurt, dan frozen yogurt yang diberi merk bernama JAB MILK. Tentunya semua produk olahan susu tersebut sudah bersertifikasi halal. Agar pelanggan tertarik menikmati produk olahan susu, KAN Jabung berinovasi menambahkan berbagai macam rasa seperti stroberi, coklat, dan melon.

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. Jika susu dalam keadaan basi dan 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. 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.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan pada susu adalah dengan cara teknik pemanasan (pasteurisasi) baik dengan suhu tinggi maupun suhu rendah. Dengan cara pemanasan ini diharapkan dapat membunuh bakteri patogen, mikroba pembusuk, meng-inaktifkan 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 (Murdiarti dkk., 2004)

Pendidikan adalah sarana yang dapat memberikan fungsi yang penting untuk membangun keterampilan seseorang pada bidang tertentu dan dunia kerja. Pendidikan yang didapat dari bangku perkuliahan baik secara teori maupun praktikum perlu adanya aplikasi dalam kehidupan sehari-hari atau di dunia kerja. Aplikasi ini bertujuan untuk memahami dan mengatasi suatu permasalahan yang ada dalam dunia kerja, sehingga perlu dilaksanakan program magang sebagai bentuk tambahan pengalaman kerja. Magang merupakan mata kuliah wajib sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Program ini dilaksanakan di luar kampus seperti di perusahaan maupun instansi sesuai dengan bidangnya. Program magang ini adalah suatu kesempatan bagi mahasiswa untuk bekerja sesuai dengan keahliannya. Sehingga dengan

adanya magang ini, mahasiswa dapat mengetahui secara langsung dan melakukan pekerjaan di lapang selaras dengan ilmu yang sudah didapatkan di perusahaan atau industri di bidang peternakan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah (KAN) Jabung, Malang, Jawa Timur adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing sebagai bekal setelah lulus kelak.
2. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung bagaimana suasana dan kondisidi lingkungan kerja serta dapat memperoleh pengalaman.
3. Menambah relasi antara instansi atau perusahaan yang bersangkutan dengan mahasiswa maupun pihak kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

1. Menjelaskan proses produksi susu pasteuriasi di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung.
2. Mengidentifikasi permasalahan pada proses produksi susu pasteurisasi di susuolahan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung.
3. Merancang alternatif Solusi pada permasalahan Manajemen Produksi Susu Pasteurisasi di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Adapun beberapa manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang adalah sebagaiberikut:

1. Manfaat bagi mahasiswa:
  - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
  - b. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.

- c. Memperoleh wawasan dan keterampilan pada pengolahan susu pasteurisasi dari hulu hingga hilir.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

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 – 10 Januari 2024.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan magang ini adalah :

1. **Praktik Lapang**  
Pada metode ini mahasiswa terlibat dalam kegiatan yang ada pada kegiatan lapang sesuai arahan dari pembimbing lapang di Koperasi Agro Niaga Jabung.
2. **Wawancara**  
Pada metode ini mahasiswa melakukan tanya jawab ataupun berdiskusi dengan para pekerja, operator, supervisor, pembimbing lapang, dan kepala bagian produksi.
3. **Studi Pustaka**  
Pada metode ini mahasiswa mempelajari buku panduan atau jurnal yang terkait dengan Manajemen Produksi Susu Pasteurisasi.
4. **Observasi**  
Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung di lapang untuk tujuan mendapatkan data yang diperlukan.
5. **Dokumentasi**  
Pada metode ini mahasiswa mengambil beberapa gambar atau foto data lapangan yang terkait dengan data pendukung untuk menjadi bukti pendukung proses pembuatan laporan.