

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasional dimana proses belajar mahasiswa lebih ditekankan pada kegiatan praktikum sehingga diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan. Politeknik melakukan program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan dalam sektor industri, diharapkan mahasiswa Politeknik Negeri Jember mampu menghadapi bentuk perkembangan dalam dunia kerja setelah lulus dari perguruan tinggi. Politeknik Negeri Jember mempunyai tujuan untuk menyiapkan SDM yang terampil, unggul, cerdas dan kompetitif serta memiliki misi untuk melahirkan insan terbaik bangsa. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah Praktek Kerja Lapang (PKL).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada saat menempuh semester akhir selama \pm 540 jam atau setara dengan 3 bulan. Kegiatan ini adalah kegiatan dimana mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah didapatkan dibangku perkuliahan dengan cara mempraktikkan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik Kerja Lapang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Hal tersebut diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya. Pemilihan tempat Praktek Kerja Lapang di CV. Narendra Food Company bertempat di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru.

CV. Narendra Food Company atau bisa atau bisa disingkat NFC merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan. CV. Narendra Food Company melakukan pengolahan pada susu murni yang di olah menjadi keju mozzarella. Keju mozzarella merupakan keju unik Italia, yang secara

tradisional dibuat dari susu kerbau, maupun susu domba dan sapi. Namun pada masa ini, dibuat menggunakan susu sapi karena ketersediaannya yang jauh di atas susu kerbau. Mozzarella adalah salah satu keju lunak yang dibuat untuk dikonsumsi secara segar, yaitu secara ideal mozzarella sebaiknya dikonsumsi beberapa jam setelah pembuatan. Karakteristik keju mozzarella adalah elastis, berserat, dan lunak. Keju mozzarella mengandung 19,4% protein, 21,6% lemak, dan 2,20% karbohidrat.

Pada proses produksi di CV. Narendra Food Company untuk memperoleh keju mozzarella yang diharapkan maka perlu dilakukan beberapa proses produksi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan dan adanya manajemen produksi yang baik. Manajemen produksi merupakan serangkaian aktivitas yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian yang dijalankan oleh perusahaan agar proses produksi dapat berjalan baik dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Pada CV. Narendra Food Company mengharuskan pengelolanya bekerja keras memilih strategi yang tepat untuk menarik konsumen sebanyak-banyaknya, terutama dalam proses produksi, mulai dari bahan baku yang diolah sampai siap untuk dijual. Perencanaan dan pengendalian produksi adalah aktivitas bagaimana mengelola proses produksi tersebut. Produksi adalah suatu proses pengubahan bahan baku menjadi produk jadi. Sistem produksi adalah sekumpulan aktivitas untuk pembuatan suatu produk di mana dalam pembuatan ini melibatkan tenaga kerja, bahan baku, peralatan atau mesin, energi, informasi, modal dan tindakan manajemen. Maka laporan PKL ini penulis lebih fokus untuk mempelajari terhadap proses produksi pembuatan keju mozzarella pada CV. Narendra Food Company.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Narendra Food Company adalah sebagai berikut :

- a. Memperoleh pengetahuan serta pengalaman kerja secara langsung di bidang proses produksi keju mozzarella.

- b. Meningkatkan dan mampu mengembangkan keterampilan dalam memahami kondisi dilapang.
- c. Berfikir kritis pada teori yang didapat di perkuliahan dengan kondisi dilapang.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapang (PKL)

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini di CV. Narendra Food Company adalah sebagai berikut :

- a. Dapat menjelaskan proses produksi Keju Mozzarella pada CV. Narendra Food Company.
- b. Mengidentifikasi masalah dan solusi dalam proses produksi pada CV. Narendra Food Company.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang (PKL)

Adapun manfaat dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan informasi secara langsung tentang proses produksi keju *mozzarella* pada CV. Narendra Food Company.
- b. Mahasiswa menjadi terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa dapat menumbuhkan sikap kerja yang berkualitas.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini berlokasi di CV. Narendra Food Company yang beralamatkan di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru.. Kegiatan PKL ini dilaksanakan selama 540 jam, mulai tanggal 05 Oktober 2020 hingga tanggal 05 Januari 2021 dengan jadwal kerja yaitu hari Senin sampai Sabtu pukul 08.00 – 16.00 WIB dan libur dihari Minggu. Waktu istirahat dan makan siang pada pukul 12.00 hingga 13.00 WIB.

1.4 Metode Penelitian

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Narendra Food Company menggunakan beberapa metode diantaranya adalah :

a. Praktek lapang

Metode ini, mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada di lapangan mulai penerimaan bahan baku sampai proses penyimpanan dan penyelesaian.

b. Demonstrasi

Metode ini mencakup demonstrasi langsung kegiatan dilapangan mengenai teknik-teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) berlangsung dan dibimbing langsung oleh pembimbing lapang. Demonstrasi yang dimaksud adalah suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya suatu kegiatan.

c. Wawancara

Metode ini, mahasiswa mengadakan wawancara tanya jawab langsung maupun berdiskusi dengan para pekerja atau *chief operator*, *supervisor*, pembimbing lapang, manager bagian, di CV. Narendra Food Company. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, sebab pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

d. Observasi

Metode observasi ini mahasiswa mengadakan pengamatan secara langsung dilapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi.

e. Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini, mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip-arsip dan catatan-catatan yang ada di perusahaan atau melalui *website* perusahaan serta literatur pendukung lainnya.